АДАМ МАКДАУЭЛЛ

DRINKS

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ
КОКТЕЙЛИ
ВИНО & ПИВО

ВСЁ О СПИРТНЫХ НАПИТКАХ — ПРОСТО, ИНТЕРЕСНО И ПО ДЕЛУ

18+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Современный практический путеводитель по спиртным напиткам, включающий самые необходимые сведения об их свойствах, особенностях сочетания, правила употребления.

- Адам Макдауэлл
  -
  -
  - Предисловие: Истинный ценитель, или Знаток спиртного
  - Несколько хозяйственных заметок
  - Часть I
    -
    - Что нужно делать
    - Чего делать нельзя
  - Часть II
    - Пейте интересное пиво
    - Пиво на все времена года
      -
      - Ранняя весна
      - Поздняя весна
      - Лето
      - Осень
      - Зима
    - Вина на каждый день
    - Как убедить скрягу пить хорошие вина
      -
      - Имеет ли значение рейтинг?
      - Температура подачи вина
      - Танины и когда декантировать вино
      - А теперь перейдем к винам
      - Вино для тапас
    - Вина для особых случаев
      - При выборе серьезного вина доверяйте специалистам (поначалу)
        -
        - Бордо
        - Пино нуар / красное бургундское
        - Калифорнийские красные и белые вина
        - Брунелло ди Монтальчино
        - Бароло

- Для морепродуктов: шабли, сансер и пуйи-фюме
- Пейте игристые вина тогда, когда хотите
  -
  - Как пробовать шампанское
  - Кава, Креман и другие выгодные покупки
  - Как открыть бутылку шампанского
- Херес и другие вина, которые вы, возможно, прежде не считали вином
  -
  - Коктейли на основе хереса
  - Портвейн
  - Мадера
  - Марсала
- Вермут вам не враг
- Как пить саке

○ Часть III

- Домашний коктейльный бар: оборудование и как им пользоваться
  -
  - Прежде всего нужно отмерять
  - Метод шейк: приспособления и как их использовать
  - Метод Стир: приспособления и как их использовать
  - Лед: гораздо важнее, чем вы думали
  - Как украсить
  - Стеклянная посуда
- Домашний коктейльный бар: крепкий алкоголь и некоторые другие напитки
  -
  - Ингредиенты второго ряда
- Самые (и не самые) необходимые ликеры
  -
  - Апельсиновые ликеры
  - «Крем де какао»
  - Ликер «Мараскино»
  - «Черри-бренди»
  - «Сен-Жермен»
- Короткий и приятный инструктаж: горькие настойки – биттеры
  -
  - «Ангостура»
  - Апельсиновый биттер

- «Пешо»
- Другие горькие настойки

- Как подавать коктейли: несколько советов
  - Как читать рецепт коктейля
  - Как приготовить простой сироп
  - Как не провалить коктейльную вечеринку
- Джин и как его пить
  -
  - Что такое джин?
  - Виды джина
  - Джин с тоником
  - Другие коктейли на основе джина
  - Еще три потрясающих винтажных коктейля с джином и соком
  - Как приготовить «Мартини»
- Водка – лишняя
  -
  - Но когда мы все же наливаем водку…
  - Другие прозрачные крепкие напитки
- Начните разбираться в виски
  -
  - Три главных совета о виски
- Как стать ценителем шотландского (и японского) виски
  -
  - Процедура пития
  - Четыре группы
  - Срок выдержки – всего лишь цифра, и напоследок еще кое-какие мысли о скотче
  - Японский виски
- Ирландский виски: само спокойствие
- Бурбон и другие виды североамериканского виски
  -
  - Бурбон
  - Теннессийский виски
  - Ржаной виски
  - Канадский виски
- «Олд-Фэшенд», «Манхэттен» и другие коктейли на основе виски
  -
  - «Манхэттен»
  - «Сазерак»
  - «Бульвардье»

- И еще пара коктейлей на основе виски
- Ром и коктейли с ромом
  -
  - Кашаса и ром агриколь
- Коньяк и другие выдержанные бренди
  -
  - Коньяк
  - Арманьяк
  - Кальвадос и эпплджек
  - Коктейли с яблочным бренди
  - Некоторые другие бренди
- Как пить текилу
  -
  - Основные коктейли с текилой
- Как пить абсент

○ Часть IV

- Что пить по праздникам: от воскресного бранча до Нового года
  -
  - День Святого Валентина и другие романтические ужины
  - День Святого Патрика
  - Что пили крутые старики – завсегдатаи баров
  - Бранч (особенно на день матери)
  - Ленивые летние денечки
  - Летние праздники
  - Рождество
  - Зимние посиделки
  - Встреча Нового года
- Аперитивы, или То, что пьют до обеда
  -
  - «Кампари»
  - «Негрони» (Negroni)
  - «Апероль»
  - Пастис
  - «Лилле»
  - «Дюбонне» (Dubbonnet)
  - «Кир» и «Кир рояль» (Kir, Kir Royale)
- Дижестивы, или То, что пьют после обеда
  -
  - Напитки, которые можно пить как до, так и после обеда
- Коктейли на случай полного отчаяния

- Рецепты
- Как приготовить коктейль «Олд-Фэшенд» в самолете (и другие коктейли, которые можно сделать в самолете)

- Что еще почитать
- Благодарности
- Об авторе

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6

Адам Макдауэлл
Drinks. Практический путеводитель. Крепкий алкоголь. Коктейли. Вино & пиво

ADAM McDOWELL
DRINKS
A USER'S GUIDE

Данный перевод опубликован с согласия издательства TarcherPerigee, группы Penguin Publishing Group, в составе Penguin Random House LLC.

© 2016 by Adam McDowell
© Illustrations. Kagan McLeod
© Зайцева Е., перевод на русский язык, 2016
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016
КоЛибри®

* * *

Посвящается Эмили

Предисловие: Истинный ценитель, или Знаток спиртного

Владение искусством разумного пития очень важно…

А знать, как пить, столь же необходимо, как уметь плавать, и человек должен чувствовать себя свободно и в том и в другом.

Франк Мейер, бармен парижского отеля «Ритц», 1936 г.

Вы когда-нибудь замечали, что персонажи старых романов и фильмов, кажется, точно понимали, что и когда пить? Многие из нас с завистью оглядываются на те времена, когда люди, если желали расслабиться во время какого-нибудь европейского приключения, могли не гадать, какое бренди или шампанское самое лучшее: они просто это знали. Или, предположим, могли ни с того ни с сего заказать коктейль «Джин Рики», как Том Бьюкенен в романе «Великий Гэтсби». Или же умели внятно объяснить, почему «Мартини» был хорошо приготовлен. В последнее время мы больше обращаем внимание на эти детали, потому что живем накануне новой эпохи расцвета спиртных напитков. Мы и в самом деле можем с уверенностью предсказать, что наше время станет золотым веком алкоголя. Качество вина в целом улучшается. Набор видов и сортов практически в каждой категории алкогольных напитков увеличивается. Крафтовое производство процветает. Люди находят старые рецепты коктейлей и изобретают новые. Города, где было не более двух пристойных коктейль-баров, теперь предлагают вашему вниманию полсотни приличных заведений, а мода на вкусное крафтовое пиво с каждым годом растет, как шапка пены на стакане.

Однако большинству людей это не очень нравится: выбор становится больше, а значит, совсем непросто разобраться во всем этом разнообразии.

Я это знаю, потому что все время говорю с людьми о спиртном. Больше десяти лет я писал об алкоголе для крупной канадской газеты *National Post*, а в последние годы появляюсь днем в *The Social*, телепрограмме о стиле жизни, чтобы поболтать

о напитках, и пытаюсь с толком использовать прямой эфир. Вы можете по-разному рассуждать о жизни, но если пишете или рассказываете с экрана о спиртных напитках, то на вечеринках люди только об этом и желают с вами разговаривать. А когда собеседники выясняют, чем я занимаюсь, то их первый порыв – извиниться за то, что они пьют непрофессионально. Они, мол, глупо себя чувствуют оттого, что ничегошеньки не знают о вине. Или лукавят, поворачивая бутылку пива так, чтобы я не увидел этикетки и не осудил их простецкий вкус. Это убеждает меня в одном: люди знают, что могли бы пить что-нибудь более вкусное или более впечатляющее, но не стремятся выяснить, что именно.

Если мы собираемся наслаждаться золотым веком выдающихся напитков, то должны понимать, что все зависит от нас. Пора перестать хитрить с самими собой, потому что незнание законов и искусства пития лишь отбрасывает нас назад, заставляет прятаться в старые лисьи норы, где и пить приходится по старинке – лишь то, что знакомо и привычно. Вытащит нас оттуда жажда познания нового мира, неудержимое стремление, смелость и готовность исследовать неизведанные территории.

Если вы держите в руках эту книгу, то надеюсь, что вы жаждете получить эти новые знания. Вы убедитесь, что люди, которым кое-что известно об алкогольных напитках, обычно с радостью делятся своими познаниями. Возможно, вас испугают насмешки отлично осведомленных в этой области снобов. Но поверьте моему опыту: в братство фанатов изысканного спиртного вас примут с распростертыми объятиями и поприветствуют салютом из пенных струй игристого вина.

Стремитесь узнать побольше о напитках, чтобы стать тем, кого я считаю истинным любителем выпивки, который имеет хотя бы общие представления о том, что подают в конкретном заведении, каковы там напитки, какими должны быть атмосфера и способ подачи. Чтобы ступить на эту тропинку, надо всякий раз и практически каждый напиток не просто «опрокидывать», а понемножку отхлебывать, стараясь постигнуть его суть. Звучит пугающе, но это не так сложно, как полагают некоторые упрямцы (об их мотивах, если хотите, гадайте сами). Просто думайте о спиртном, относитесь к нему так же, как к еде: это поле, которое нужно не просто перейти, а изучить, отыскивая то, что лично вам кажется вкусным.

Проблема состоит в том, что люди не знают, с чего начать путешествие, и до сих пор у меня не было правильных инструментов, чтобы помочь им в этом. Существуют книги о роме, джине и пиве, книги о горьких настойках – биттерах, много книг о вине и прочих напитках. (Естественно, и вебсайты тоже.)

Мне же хотелось, чтобы у людей имелся общий справочник повседневного пития. Но ничего современного и практичного я не нашел, разве что книгу покойного Кингсли Эмиса *Everyday Drinking*: для меня она вроде Библии. Однако она рассчитана на английского читателя и опубликована так давно, что в ней упоминается шампанское ценой 6 фунтов и прочее в таком духе. К моему великому удивлению, не было на рынке книги более подходящей, современной и всеобъемлющей (что невозможно) для людей, желающих знать, что пить во время особых праздников, как готовить и подавать напитки и как не чувствовать себя полным ослом, проделывая все это. Поэтому я и решил сам написать такую книгу.

Даже если вы не станете читать всю ее от корки до корки, то сможете почерпнуть из нее отдельные сведения, чтобы потом совершить путешествие по проложенному мною маршруту. Каждая глава – это новое озеро, которое попадается на пути взыскательного любителя напитков. Надеюсь, вы достаточно осмелеете, чтобы нырнуть в это озеро и поплыть.

Я подробнее останавливаюсь на темах, которые, как мне кажется, будут для вас особенно полезны, а также на тех (например, виски), которые требуют более глубоких познаний, чтобы легко в них ориентироваться. Вам может показаться, что с вином я расправился слишком быстро (просто я считаю, что ему посвящено достаточно книг). Я вовсе не касаюсь таких тем, как сидр, пунш и десертное вино, поскольку считаю, что вы способны разобраться в них и без меня. Идея была не в том, чтобы досконально разобрать абсолютно каждый аспект потребления спиртных напитков. Я попытался лишь подтолкнуть вас, дать для начала самые необходимые знания из тех, что я накопил за много лет.

Что касается коктейлей, то я отдаю предпочтение винтажным рецептам. К счастью, современные коктейли построены по тем же принципам. Если вы будете следовать моим инструкциям, то сможете приступить к приготовлению напитка по любому из существующих на свете рецептов: они на самом деле не такие сложные, как вы могли бы подумать, и, освоив несколько простых приемов, вы станете достаточно компетентными в этой области.

Заметьте, что концепция *повседневного пития* или возможность быть *настоящим знатоком* вовсе не подразумевают, что вы с утра до ночи станете прикладываться к стакану. Ничего подобного! Если вы заботитесь об умеренности, умеренность будет заботиться о вас. И вы наверняка поймете, что употребление спиртных напитков приносит больше удовольствия, если вы пьете меньше.

Кроме того, мне кажется, люди полагают, будто фанат спиртного со временем превращается во всезнайку или надутого сноба. Надеюсь, с вами такого не случится. Дзен-мастер Ву Ли говорил: «Перед просветлением руби дрова и носи воду. После просветления руби дрова и носи воду». Иными словами, просветившись, оставьте знания при себе. Если вас не будет преследовать неотвязное желание продемонстрировать кому-либо свою осведомленность, то никто и не заметит в вас особых перемен. Просто вы начнете заказывать вина получше и устраивать вечеринки поинтереснее.

Выпивать следует весело.

Вот еще один урок из буддийских священных текстов: юношу ранили стрелой с отравленным наконечником. Он не давал никому вытащить стрелу и только без конца задавал никому не нужные вопросы: «Как звали человека, который стрелял? Из какой он деревни?» – и тому подобное. Раненый юноша умер еще до того, как кто-то наконец выдернул ядовитую стрелу. Когда дело касается алкогольных напитков, знание весьма ценно, но сосредоточенность на мелочах может стать той отравленной стрелой, которая способна убить любой праздник.

Сухой остаток из всего сказанного таков: предполагается, что процесс пития должен быть веселым. Люди часто хотят, чтобы я поделился с ними инсайдерской информацией – теми драгоценными камешками, которые я насобирал об алкогольных напитках в течение многих лет. Вот вам самое-самое: в любом конфликте между наслаждением и одержимостью спиртным должно побеждать наслаждение. В первую очередь обращайте внимание на людей и разговоры вокруг вас. Напитки – лишь фон, сопровождение.

Несколько хозяйственных заметок

Я должен признаться, что повторяюсь, как надоедливый завсегдатай бара. Хотя эта книга – новый проект, некоторые строки, целые предложения и рецепты взяты из моих старых статей, особенно из колонки в газете *National Post* и блога, уже давно не существующего. Прежние удачи не грех и повторить.

Я пытался сделать эту книгу настолько универсальной, насколько смог, но все же в мои писания поневоле просочились и мой собственный культурный опыт, и моя речь. Я просто ничего не могу поделать с тем, что я родом из Канады – туманной страны Содружества, которая славится месторождениями и экспортом урана, а также поп-певцами, исполняющими душещипательные песни.

Жидкости в рецептах коктейлей даны в американской системе мер, потому что коктейли родом из Америки, и, хотя многие из нас выросли в тех странах, где пользуются метрической системой, обычно, «смешивая и взбалтывая», мы думаем в унциях.

Жирность молока и сливок в разных странах неодинакова, названия видов сахара тоже несхожи. Я изо всех сил старался помочь вам разобраться в подобных вещах, но заранее прошу прощения за любые упущения и неточности, которые заставят вас бешено гуглить.

Часть I
Ориентиры

И алкоголик, и трезвенник допускают одну и ту же ошибку: они оба относятся к вину как к лекарственному средству, а не как к выпивке.

Г. К. Честертон

Приступая к постижению законов пития, надо помнить, что овладение искусством выпивать в компании включает в себя и некоторые правила поведения: «Не воруй, не груби и не неси ахинею». Большинство людей слабовато разбираются в спиртных напитках, а потому склонны впадать в заблуждение, прислушиваясь к неправильным рекомендациям. Другие же – негодяи! – видят потенциальную выгоду в использовании этой всеобщей неосведомленности. Знание и опыт делают настоящего знатока алкоголя невосприимчивым ко всякой чепухе и позволяют с уверенностью требовать желаемого напитка и наслаждаться им. В этой главе я расскажу, как избежать обычных ловушек, подстерегающих неофита. Искусство пития в этом мире почти утрачено, но еще не поздно стать на путь его возрождения.

Что нужно делать

Относиться к питию как к гастрономическому выбору

Правильный подход к питию заключается в том, чтобы пить, а не напиваться, как во время обеда полагается наедаться, но не объедаться до тошноты. Извергать из себя еду и питье в любом случае означает терять. Природа не терпит излишеств: позволительно слегка напиться, но не перепить. И тогда жизнь вам, может, и вскружит голову, мир пошатнется, но не рухнет. Однако добровольное намерение перегрузиться и отравиться – идея глупая, я думаю, нет нужды вас в этом убеждать.

Относиться к напиткам как к неотъемлемому компоненту трапезы, придающему еде новый вкус и аромат, – значит уметь подобрать к блюду напиток с правильной текстурой и гаммой запахов. Подходите к питию с умом. Звучит несколько туманно, но просто попытайтесь это сделать. Поверьте, сосредоточившись на том, что вы пьете, и поглощая напиток неторопливо и умеренно, вы получите несравненно больше удовольствия, чем то и дело подливая и опрокидывая в рот очередную «стопочку».

Пейте с умом.

Кулинарный подход к алкоголю также означает, что нужно все время пробовать новые напитки, как вы дегустируете новые блюда. Не бойтесь неизведанного. Если вам что-то не понравилось, не беда, продолжайте экспериментировать и попробуйте что-то еще.

Бояться незнакомых напитков – насколько я знаю, так делают многие, – значит загнать себя в узкие рамки шаблонов и привычек. Это так же абсурдно, как, к примеру, пить залпом холодный мексиканский лагер, когда за окном идет снег, или глотать горячее красное вино, сидя в раскаленном от жары патио. В обоих случаях это по меньшей мере неразумно.

Вы же не едите всю жизнь только то, чем вас кормили в детстве. А разве пить изо дня в день только светлый лагер или дешевое австралийское вино – не то же самое, что питаться одной лапшой быстрого приготовления?

Чтобы стать настоящим знатоком спиртного, пробуйте различные алкогольные напитки, учитывая при этом свое состояние, настроение и климат, в котором находитесь. Сочетайте напитки с едой, которая у вас на столе, – это по-

настоящему важно. Не забывайте, выпив, что-то съесть. И повторяю: напитки ваши должны точно соответствовать по вкусу тому, что вы едите, каждый положенный в рот кусочек – улучшать вкус глотка, который за ним последует, и наоборот. Они должны дополнять друг друга, а не смешиваться. В книгах и уважаемых журналах, в культурах Старого Света и обычаях местных жителей найдется немало советов и правил относительно того, как сочетать еду и напитки (в их число входит и эта книга).

Следите за своими манерами

В баре ведите себя прилично. Например: вы проталкиваетесь через толпу к стойке и встаете в очередь. Рядом с вами парень в синей шляпе, он уже стоит и ждет, когда его обслужат. Бармен подходит и смотрит на вас в ожидании заказа. Что делать? Покажите на человека в синей шляпе и скажите: «Он пришел раньше, я за ним». Это главное правило этикета в баре.

Никогда не грубите официантам и барменам

Вежливость притягательна. Когда вы щелкаете пальцами, держитесь неприветливо, забываете о таких словах, как «пожалуйста» и «спасибо», то даже в глазах любящих вас людей выглядите не лучшим образом – что уж говорить об остальных! Во всех сферах жизни самые никудышные – это те, кто обижает не способных постоять за себя. Будьте с такими суровы, открыто сторонитесь тех, кто дурно обращается с обслуживающим персоналом.

Во время свидания сидите на углу барной стойки

Хорошо бы устроиться вдвоем на уголке стойки. Сидя рядышком, бок о бок со своей потенциальной «половинкой», вы не сможете смотреть друг другу в глаза или соприкасаться коленками, если дела пойдут на лад.

Вовремя прекращайте пить

В тот самый момент, когда вы чувствуете, что теряете равновесие, отодвиньте от себя стакан/бокал/пивную кружку. То

же самое нужно сделать в тот момент, когда вы поймете, что вам больше не весело. В вашем организме уже накопилось достаточно выпивки, поэтому следует немедленно прекратить поступление новых порций. Посматривайте на своих друзей и окружающих: громкий разговор – гораздо более тревожный знак, чем скомканные слова, а бесконечные повторы и того хуже, это намек на то, что у человека мозги поплыли, поплыли… и вот-вот растворятся в алкоголе. Отправьте его домой самым безопасным и надежным способом, какой сумеете обеспечить.

Используйте в коктейлях свежевыжатый сок и свежий лед

Всегда выбирайте свежее. Если вы нальете в напиток сок лимона или лайма из бутылки, купленной в бакалейной лавке, то напиток скорее всего станет невкусным, негодным для употребления. В главе о приспособлениях для бара рассказывается о том, как самому выжать сок из лимона, лайма и апельсина. Если в напиток гостям вы положите залежалый лед, который пованивает рыбой, то можете быть уверены: вас исключат из цивилизованного общества.

Уделяйте особое внимание газированным напиткам

Следите за газированными напитками. Если напиток шипучий, вы быстрее от него опьянеете, чем от спокойного напитка той же крепости. (Одно исключение – пиво, оно не ударяет в голову слишком быстро.)

Заказывайте модные коктейли

Вполне возможно, что вы не очень хорошо знакомы с модными коктейлями в меню, но вы никогда и не составите о них представления, если не попробуете.

Некоторые не горят желанием пробовать коктейли из-за их цены, но напитки в хороших барах содержат от 2½ до 3 унций крепкого алкоголя, а иногда и больше (в некоторых случаях *гораздо* больше, например в Нью-Йорке или Новом Орлеане). Если вы займетесь подсчетами, то обнаружите, что обычно именно коктейли – лучшее предложение по цене в меню алкогольных напитков. Давайте представим себе очень приличный бар в большом городе, где коктейль «Манхэттен» стоит 15 долларов. Он

состоит из 2 унций виски и 1 унции вермута, то есть вы выпиваете три единицы алкоголя. Если в том же баре вы закажете три порции виски с содовой, они скорее всего будут стоить 18 долларов (если вам повезет), а результат не будет столь же впечатляющим. Опытный любитель напитков выберет коктейль, хотя бы исходя из того, что так он в полной мере оправдает потраченные деньги.

Отказывайтесь от неправильных напитков

Вы спокойно можете отослать бармену плохо приготовленный напиток. Эта практика подразумевает обоюдную честность. Когда *я уверен* (а не гадаю), что с напитком что-то не то – не долили пива в пинтовую кружку[1], у пива посторонний привкус (например, ириски, а это признак загрязнения диацетилом), вкус коктейля наводит на подозрения, что его неправильно приготовили, или в классическом случае вино на вкус вялое и безжизненное (и поэтому кажется, что оно отдает пробкой), то с удовольствием отошлю напиток назад без всяких пустых разговоров о нем. Вы должны вежливо стоять на своем. Фраза вроде «я уверен, что вы хотели доставить мне удовольствие этим напитком» в данном случае работает.

Чего делать нельзя

Разделять напитки по гендерному признаку

Не существует мужских или женских напитков.

Самый простой способ продемонстрировать, что вы ни черта не смыслите в напитках, – это повторять пустые, невесть где услышанные и подхваченные глупости: это, мол, предназначено для парней, а то – для девчонок.

Высмеивать друга за то, что он заказал «Кровавую Мэри», или говорить сомнительный комплимент женщине, которая пьет коньяк залпом из бокала, неверно по нескольким причинам. Во-первых, от ваших замечаний нет никакой пользы, если они сделаны после, а не до. Во-вторых, с друзьями так не поступают. И в-третьих, вряд ли человек сможет после этого блаженно наслаждаться очередным глотком спиртного.

Ага, скажете вы, а как же насчет вин и иных продуктов с названиями, нацеленными на женщин, например «Мамочкин сок» и прочее? Это вопрос с подвохом. Сексизм в жидкой форме не хорош ни для женщин, ни для мужчин, он вообще никуда не годится. Так что возникший вопрос мы сливаем в канализацию. Та же судьба ждет и напиток с откровенно пижонским названием.

Нет также и напитков, предназначенных только для молодых или для пожилых. Профессионалы в мире напитков – виноделы, писатели, критики, сомелье, официанты и прочие – считают все это устаревшей и наивной ерундой.

Короче, если вы подразделяете напитки по половому признаку, то выглядите недоумком. То же относится к высказываниям о том, что тот или иной напиток не должны употреблять представители конкретного класса, национальности, расы и так далее. Все напитки предназначены для всех взрослых, которые хотят их попробовать.

Не верьте тому, что вам кто-то рассказывает о напитке

Относитесь к каждому слуху о спиртном как к домыслу или городской легенде, пока его правдивость не подтвердится достоверно. Болтовня об алкогольных напитках пронизана маркетинговым враньем, обветшалыми заблуждениями и всякой несуразицей. Я привожу несколько подобных примеров в своей книге, но, поскольку не могу перечислить все, советую быть

начеку каждый раз, когда какой-то человек, реклама в журнале или баннерная развеска на веб-сайте попытаются убедить вас в некоторых якобы несомненных фактах касательно напитков. Непроверенной чепухи вокруг нас немерено. Сомневайтесь во всем, включая мои слова, проверяйте любой совет, рекомендацию, подход к потреблению спиртных напитков, которые обсуждаются в этой книге. Помните, что каждый правильный путь – для кого-то неверный.

Не произносите слово «миксолог»

Лично у меня нет проблем с термином «миксолог», у которого гораздо более длинная родословная, чем вы можете себе вообразить (оно возникло в середине XIX века). Однако слова «миксолог» и «миксология» настолько спорны и нелюбимы знатоками в мире коктейлей, что лучше их избегать. Предпочтительнее всего говорить «бармен» или (в некоторых странах) «бартендер».

Не пейте вино на свадьбах

От употребления вина на свадьбах лучше воздержаться. Однако крепкие спиртные напитки на таких торжествах неизменно популярны. Сфокусируйтесь на них.

Не верьте сказкам о том, что пиво надо пить до крепкого спиртного

«Пивко изволь – оно не алкоголь. Его не выпивать, им лакировать». Вы наверняка слышали что-то подобное. Такие доморощенные рекомендации, как и любые высказывания, смахивающие на школьные стишки, редко несут в себе зерно истины. (Хотите сами убедиться – приходите ко мне в гости.)

И не говорите: «Я слышал, мол, это зелье предотвращает похмелье». Многие из нас желали бы иметь волшебное средство против похмелья. Можете продолжать хотеть. Научная литература на эту тему столь же обширна, сколь неубедительна. Единственный верный способ избежать похмелья – не пить. Счастливы те люди, которые не пьют, или те, кто по природе не подвержен похмелью.

Не говорите: «Еще по маленькой»

Просто предупредите, что не станете выпивать «на посошок» в конце вечера. Неужели вы хотите совершенно пьяным загрузиться в такси, которое повезет вас домой? Мое правило нормального пития – никогда не подстрекать людей выпивать часто и мелкими стопками. Стопочки-кнопочки – как пули. Лучше уж сразу угодить под автоматную очередь. Это почти то же самое, что пить пиво ведрами. Если кто-нибудь инициирует подобную процедуру, я усмехаюсь и умываю руки. Лучше, если очень уж хочется, устроить такую попойку в одиночестве, чем стать посмешищем. Когда придет ваша очередь, закажите что-нибудь более вменяемое, нежели вереницу мелких стопочек.

Не заказывайте ботл-сервис

Думаете о том, чтобы заказать ботл-сервис? Остановитесь немедленно, потому что, скорее всего, это не принесет ничего, кроме неприятностей. Подача компонентов для коктейлей бутылками – это надувательство. С вас втридорога сдерут за стандартное спиртное, и вы будете сами готовить скучные коктейли, подмешивая в них уже теплую и выдохшуюся колу. Вас не обеспечат приспособлениями, которые необходимы для приготовления приличных коктейлей. В итоге вам придется пить просто водку с апельсиновым соком, словно вы ученик колледжа на вечеринке в загородном доме. Разве можно считать это достойным опытом?

Не бойтесь напитков с добавлением яиц

Яичные белки почти или вовсе не имеют запаха, поэтому напитки с ними не будут отдавать яйцом. Яйцо добавляется в коктейль для текстуры, а не для вкуса.

Люди также не решаются заказывать напитки с яйцом, боясь заразиться сальмонеллой. Вам следует знать, что, по оценкам американского Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов, эта опасная бактерия встречается в США всего в одном яйце из двадцати тысяч. Так что это действительно редкость, и чтобы вам попалось такое яйцо, придется съедать по яйцу в день в течение пятидесяти пяти лет, иначе все это количество не истребить.

Если у вас проблемы с иммунной системой или имеется

пищевая непереносимость, вам следует остерегаться сырых яиц, это будет разумно. Все остальные могут, не рискуя, пить коктейли «Рамос джин физз», «Писко сауэр» и множество других вкуснейших напитков.

Не пейте, когда вы расстроенны

Если у вас скверное настроение, пойдите погулять. Примите ванну. Помедитируйте. Оставьте выпивку на то время, когда сможете ею в полной мере наслаждаться.

Часть II
Как пить пиво, вино и саке

Пейте интересное пиво (и никому не говорите об этом)

Те, кто пьет пиво, обычно высокого мнения о себе.

Вашингтон Ирвинг

Выбор пива стал делом политическим, и вряд ли можно было предсказать такой поворот двадцать лет назад. Сдается мне, что нам пытаются навязать обобщенный образ потребителя пива. Он определяется выбором: предпочитаете ли вы в пику стереотипам вызывающее разнообразие крафтового пива или вас притягивает простота и безопасность марок массмаркета. Ведь некоторые умники толкуют о том, что пивной снобизм вытесняет хорошую беседу в пабе. То есть посетители пабов теперь говорят о пиве, вместо того чтобы с интересом поболтать о всяких серьезных вещах: о том, например, что случилось с ними в поезде, о политике или, на худой конец, об искусстве. Мы говорим о пиве, а не о жизни и смерти, и не стоит относиться к этому слишком серьезно. Нас почему-то принуждают принять ту или иную сторону, хотя так ли уж важно выяснять, правы или нет те, кто запивает говядину крафтовым пивом?

Те, кто запивает говядину крафтовым пивом, неправы.

Глупо же утверждать, что лишь привычное пиво позволяет вам вести задушевную беседу с друзьями. Это столь же глупо, как обсуждать (или осуждать) сырную тарелку только из-за того, что сыр на ней затянут пленкой. Больше того, я, простите, считаю собачьим бредом заявление, что нельзя поговорить по душам с каким-нибудь маменькиным сынком, который гордо потягивает индийский эль или валлонский сэзон. Мне лично это удавалось много раз.

Я продолжаю утверждать, что мир, в котором пиво отличается по вкусу одно от другого, лучше, чем мир, где все виды пива на вкус одинаковы. Мы можем жить в этом мире, только включив в него и крафтовое пиво.

Не стоит думать, что крафтовое пиво – это снобизм. Да если даже человек и сноб, нечестно обвинять в этом неодушевленное, изысканное пиво. Оно, можно сказать, альтернатива тем безвкусным сортам пива, которым крупные пивовары заваливают

многие страны в течение многих десятилетий.

Однако я обожаю разговоры в пабе. О самом пиве не стоит рассуждать больше минутки-другой, мол, «Как вам этот сорт?» или же «Потрясающее! Здорово сочетается с карри» – ну и так далее. Говорите со своими товарищами об искусстве и политике и о странных явлениях, которые вы наблюдали в поезде. Многие века пиво считалось топливом для поддержания веселья в доброй компании, эту роль оно играет до сих пор. Если же ваши приятели настроены превозносить свое излюбленное пиво, или, что хуже, снисходительно высказываться о вашем, то не стоит менять пиво. Самое ценное – общение с друзьями.

Бывали даже времена, когда мне нравилось потягивать стандартное пиво массового производства. На рыбалке, собирая садовую мебель или помогая другу переезжать, вы вполне удовлетворитесь обычным водянистым пивом, и это абсолютно правильно. И совершенно очевидно, что, если кто-то протянет вам банку дешевого «Пабст Блю Риббон» (Pabst Blue Ribbon), вы должны поблагодарить и выпить его. Любое другое поведение будет откровенной грубостью.

В иных случаях человек должен наслаждаться различными сортами пива, как пристало наслаждаться разными сортами сыра, – а как же еще?

Пиво на все времена года

Силу пива вы знали едва ли – оно утоляет наши печали.
Вкусна и полезна, прекрасна на диво целебная кружка пенного пива.

Чарлз Стюарт Калверли

Считается, что пиво – напиток легкий. Кингсли Эмис заметил, что ритуал подачи пива прост, главное – достаточно охладить напиток, потом спросить у гостей: «Кто не хочет пива?» Затем остается лишь вычесть число поднятых рук из числа гостей на вашей вечеринке. К сожалению, с этой простотой не так все просто. Разновидностей пива развелось великое множество, не то что в недавнем прошлом. Это не обещает нам легкой прогулки вдоль полок с пивом.

Чтобы решить, какое пиво пить, попытайтесь сочетать его с едой и временем года. Обычно выясняется, что жара и легкая закуска требует более легкого пива, а ветреная погода и сытная трапеза хорошо соединятся с более тяжелыми сортами пива, которые чаще всего (но не всегда) бывают темными по цвету. Далее я предлагаю календарь сортов пива, которые следует пить в разное время года.

Ранняя весна

Если вы раньше ничего не пили, кроме лагера коммерческих марок, последуйте моему совету и с наступлением весны заполните холодильник **светлым элем**, или пейл-элем (pale ale). Это относительно общий термин, нередко вводящий в заблуждение, поскольку многие виды пейл-эля, то есть «бледного» эля, – относительно темные по цвету, доходящие до рубиново-красного (слово «бледный» относится к бледному солоду, слегка подсушенному в печи ячменю, на основе которого производится это пиво). Пейл-эль многообразен и в разных странах различен: в английском солод чувствуется сильнее, чем в американском, который обычно более горький, а от бельгийского эля вы ожидаете большей крепости и более сложного вкуса, чем у двух вышеупомянутых. Для не особенно требовательных потребителей, желающих поверхностно обозреть весь мировой спектр годных для питья брендов, я могу предложить английский эль «Лондон Прайд» компании «Фуллер» (Fuller’s London Pride),

американские светлые «Сьерра Невада» (Sierra Nevada Pale Ale) и «Либерти эль» компании «Анкор» (Anchor Liberty Ale), а также бельгийское пиво «Палм» (Palm). Выберите тот напиток, который вам нравится и который подходит к множеству различных блюд, как это всегда бывает со светлым элем, и у вас будет отличное пиво на сезон или даже на целый год. Вы можете пить более легкий светлый эль в английском стиле практически с любым продуктом. (Впрочем, мы еще не поговорили об *индийском* светлом эле – IPA. Это совсем иной зверь, мы обратимся к нему в разделе «Осень»).

Эль против лагера

У лагера типичный бодрящий вкус, он легкий, вызревает на холоде при помощи дрожжей, находящихся на дне бродильных чанов. У эля более насыщенный вкус, он полнотелый, вызревает в погребах при температуре 10 °С при помощи дрожжей, которые предпочитают плавать на поверхности. И если в мире выпускают по объему больше лагера, то большее разнообразие вы найдете среди элей. Низовой лагер со свежим вкусом, вызревающий на холоде, одержал победу над элем главным образом благодаря появлению холодильников (что сделало его производство проще) – и уже больше никто не оглядывался назад. Произошедшая в последние годы крафтовая пивная революция позволила элю вновь отвоевать часть своей бывшей территории, но держу пари, что только одно из двадцати видов пива, выпиваемых в мире, – это эль, а оставшиеся девятнадцать – лагер.

Однако если вы закажете в Англии пинту пива **биттер** (bitter), оно скорее всего по вкусу будет отличаться от привычных биттеров. Биттер – это британский термин, обозначающий светлый разливной эль, и большинство из них совсем не горькие в сравнении с обычным крафтовым американским светлым элем. Легкие сорта с землистым вкусом и низким содержанием алкоголя зачастую занимают нижнюю строку в трехбалльной таблице. На самом же деле это потрясающее пиво, которое можно выпивать залпом кружками, одну за другой, во время так называемой «пивной сессии», благодаря тому что эти сорта предельно мягкие.

А теперь давайте поговорим о пиве **майлд** (mild) – так

называется старинная разновидность английского пива. Оно появилось очень давно: такое же или ему подобное, вероятно, пил еще Шекспир. Темно-коричневое, с низким содержанием алкоголя (те же 3–4,5 %, что весьма для него типично), сладко-солодовое, оно как старший родственник биттера с более темным цветом лица. К нашему стыду, этот вид пива находится на грани исчезновения. Оно потеряло популярность примерно с 20-х годов XX века. В 1949 году Джордж Оруэлл описал майлд в одной из сцен своего романа «1984» как пример пива, о котором по-прежнему помнит старик. Однако майлд можно еще найти в родной Оруэллу Англии, а еще в Уэльсе и некоторых бывших британских владениях – Канаде и Австралии.

А немцы тем временем весной пьют крепкий лагер под названием **бок** (bock), совершая плавный переход от более тяжелых зимних видов пива. Бок (что в переводе означает «козел») – крепкий лагер немецкого стиля. В длинном перечне видов бока можно выделить несколько подвидов, и один из них – **майский бок** (maibock), название которого призывает усиленно употреблять его в мае.

Некоторые боки – скорее зимние, многие – весенние, но, честно говоря, никто не может гарантировать, что вы обнаружите разницу между ними, поэтому хватайте то, что сможете. Вам следует знать, что **доппельбок** (doppelbock, то есть двойной бок) содержит много алкоголя, обычно примерно 7 %, а **айсбок** (eisbock, ледяное пиво) запросто собьет вас с ног, если вы его переберете. Может, лучше приберечь его на зиму, на тот случай, когда, сидя в мягком кресле, в тепле и безопасности, вы вдруг на миг потеряете разум с перепоя?

Мой любимый бок – «Доппель Хирш» (Doppel-Hirsch Allgäuer Doppelbock). Благодаря кислым виноградно-винным вкусам оно сухое, фруктовое, покалывающее, приятно сбалансированное на фоне правильного количества горечи хмеля. На его этикетке изображена жестокая сцена дерущихся рогами оленей, но это пиво – любовник, а не воин, поскольку оно находится в мире и гармонии с собой. (Мы можем простить компанию «Хирш» за то, что она изобразила на этикетке оленей, хотя вы теперь знаете, на картинке должны быть козлы.)

Поздняя весна

Когда после мягкой погоды начинается жара, мы ищем вдохновения в теплых странах. Хвала американцам за то, что они придумали **крим-эль** (cream ale, сливочный эль), гибрид эля и лагера. Технически крим-эль – это эль, на что указывает его

название, но его сдабривают хмелем и выдерживают так, что получается бодрящий напиток вроде лагера. В США самую известную марку крим-эля выпускает компания «Дженеси» (Genesee Cream Ale), а канадцы ценят сливочный эль пивоварни «Слимэн» (Sleeman Cream Ale). Пивные снобы не всегда высокого мнения о сливочном эле. Но если вы подадите его к колбаскам и/или хот-догам с картофельным салатом, никто не станет жаловаться, даже снобы.

А между тем существуют еще два вида крим-эля, похожие на пиво и идеально сочетающиеся с теплой погодой конца весны. **Канадский эль** и **австралийский эль** – это неофициальные термины, по которым можно понять, что канадцы и австралийцы очень любят (возможно, даже слишком) эль, маскирующийся под светлый лагер. Это конечно же сливочные эли, но с более горьким вкусом. Пример: пиво «Молсон Экспорт» (Molson Export) остается самым продаваемым пивом на большей части Канады (хотя «Молсон Сток Эль» (Molson Stock Ale) вкуснее, а пиво «Лабатт 50» (Labatt 50) стало культовым в провинциях Онтарио и Квебек, как в Австралии ледяное пиво «Виктория Биттер» (Victoria Bitter), для местных жителей просто «ВБ» (VB).

И наконец, **кёльш** (kölsch) – легко пьющийся напиток, имеющий успех у публики, также прекрасно сочетается с мясом, особенно в виде колбасок. Родом это пиво из немецкого города Кёльна и, скорее всего, было создано для того, чтобы запивать сосиски. Кёльш – продукт Старого Света, но его часто варят в маленьких североамериканских пивоварнях, которые желают завоевать себе успех «по-легкому». Все это означает, что в отличие от сливочных элей, кёльш и вправду порадует некоторых авторитетов из числа пивных гиков – если, конечно, для вас это имеет значение.

Еще одно приятное весеннее пиво, особенно в роли десерта, – это **ламбик** (lambic). Только бельгийцы достигли высот в производстве настоящих ламбиков. На случай, если вы захотите его купить и попробовать: американцы называют его **диким элем** (wild ales). Все потому, что ламбик невероятно хлопотно варить. Обычно в пивоварне следят за популяцией в нем микроорганизмов, как пограничники Аризоны – за американо-мексиканской границей, но за большую часть брожения ламбика отвечают дикие дрожжи и бактерии, которые влетают в пивоварню через открытые окна. В результате получается освежающе кислое пиво, которое обычно оттеняют добавлением фруктов или ягод. Обычно в ламбик кладут вишню, малину и черную смородину, хотя существует по меньшей мере один банановый ламбик торговой марки Шапо (Chapeau).

Неароматизированный ламбик называют **гёз** (gueuze). Потрясающее пиво гёз готовят в пивоварне Кантильон (Cantillon). Употребление этого пива сравнивают с питьем уксуса; оно отлично сочетается с картофелем фри.

Лето

Если говорить о кислых стилях пива, то в наши дни вы не можете веселиться в хипстерских пивных барах, не опрокинув стаканчик **сэзона** (saison) В переводе с французского это означает

«сезон», то есть время года. Название восходит к тому старинному пиву, которым утоляли жажду фермеры в Валлонии летом.

Эли из домашних пивоварен – крепкая традиция по всей Бельгии и Франции. **Бьер де гард** (bière de garde), или **фермерский эль,** часто похожий на сэзон, также предназначен для утоления жажды летом, несмотря на высокий процент алкоголя. Автор книги о пиве Уильям Ботсвик назвал фермерский эль «Гаторейдом»[2] начала XIX века. В отличие от «Гаторейда», в сэзоне можно почувствовать ароматы амбара. Два века назад деревенские пивовары не давали возможности случайно попасть в пиво дрожжам и бактериальным штаммам, чтобы оно не приобретало несвойственный ему вкус. Но они были совершенно несведущи в микробиологии, поэтому пиво получалось слегка вонючим. Современные пивовары, готовящие сэзон, иногда намеренно добавляют в порцию пива необычные микроорганизмы и ждут, пока те сделают свое дело. Кислый характер многих сэзонов позволяет подавать их к таким квашеным продуктам, как пикули и шукрут. (Вот еще замечательные сочетания: квебекский пути́н – соединение крахмала и сыра, а также сосиски, бургеры, жареная курица.)

Золотой стандарт среди марок сэзонов – это светлый «Сэзон Дюпон» (Saison Dupont) с дрожжевым привкусом, его часто копируют – с переменным успехом. Среди североамериканских образцов могу назвать «Софи» компании «Гус Айленд» (Goose Island Sofie). Помните, что многие виды сэзона содержат много алкоголя, например «Дюпон» – 6,5 %, а вкус у них не обязательно таков, каким должен быть. Вы не можете пить только сэзон весь вечер. Если вы чувствуете жажду, начните со стаканчика сэзона. А затем переходите на что-нибудь более легкое.

Пильзнер (pilsner, пльзенское пиво) – это пиво для лета, у него более легкий вкус. Из всех традиционных пивных стилей это пиво кажется наиболее всем знакомым. Пильзнер – европейский лагер светлого цвета и свежего вкуса, технологию приготовления которого взяли за основу все мировые пивные бренды, от Северной и Южной Америки до Азии и Африки. И хотя теперь это стандартный тип пива на планете Земля, в 40-х годах XIX века пильзнер, прозрачное пиво с ровным вкусом, было новым и экзотичным. Молодой баварский пивовар по имени Йозеф Гролл изобрел пиво пильзнер для своего работодателя – чешского города Пльзень, который не преминул дать свое имя светлому легкому лагеру в стиле биттера.

Хмель

Некоторые считают, что пиво варят из хмеля, но это не так. Пиво варят из ячменя, часто из пшеницы и иногда из других круп и крахмалов. Хмель добавляют в пиво просто для вкуса, и работает он как природный консервант. (Кстати, хмель – это растение, его плоды-шишки и используют для производства пива). Пряный, травянистый аромат пива – заслуга хмеля. И некоторые нотки тропических фруктов – тоже. Существует множество сортов хмеля, из которых могут выбирать пивовары, мой любимый сорт – Фаггл. Среди наиболее знаменитых и значимых сортов – Каскад, Цитра и Жатецкий.

Для меня существуют два вида пильзнера. Во-первых, оригинальный, который варят главным образом в Германии и Чехии. Они щеголяют ярким травянистым привкусом, поскольку их щедро сдабривают хмелем, но остаются легким напитком. Существуют их имитаторы из больших пивоварен, но они совершенно безвкусные.

Пильзнер – настоящий пильзнер! – можно подавать во многих случаях, поскольку вкус у него ненавязчивый. Прихлебывайте пильзнер, катаясь на лодке, поджаривая бургеры или предаваясь иным беззаботным летним занятиям.

Пильзнер также проделывает титаническую работу, вычищая из вас жир и соль благодаря своей свежести и хмелю, поэтому помните об этом сорте пива, уминая картошку фри, сосиски в тесте или попкорн. Что касается марок, то я люблю немецкие «Радебергер» (Radeberger) и «Битбургер» (Bitburger), а также словацкий «Золотой фазан» (Golden Pheasant).

А теперь присядем выпить в патио. Для этого ищите бледное-бледное и мутноватое пшеничное пиво – немецкое и бельгийское. Немецкое **хефевайцен** (hefeweizen)и бельгийское **витбир** (wietbier, бельгийское белое пиво) – легкие и освежающие, а содержание алкоголя в них примерно 5 %. Они сочетаются с многими блюдами, как и пильзнер, и о них стоит поразмышлять. Вам нужно будет решить, не выжать ли в стакан немного лимонного сока (я этого не делаю), прежде чем сесть и наслаждаться пенной пинтой, которая может испускать легкий аромат банана, гвоздики, жвачки, цитрусовых. В бельгийское белое пиво или в белое пиво в бельгийском стиле обычно добавляют апельсиновую цедру и кориандр. Будьте осторожны, наливая это пиво и иные виды пива, на бутылке которых указано

«с осадком»: это означает, что на дне бутылки имеется слой белой густой каши. Это отработанные дрожжи и зерновой белок, употреблять их в пищу не вредно, но на вкус пиво будет лучше, если вы сможете налить его в стакан, не потревожив осадок. Храните бутылку в холодильнике вертикально, чтобы белый осадок остался на дне, а не на стенках бутылки: так будет проще налить прозрачное пиво в стакан.

Осень

Когда воздух становится бодрящим, а еда более плотной, вкус пива должен углубиться, стать полнее. Откройте для себя индийский светлый эль, любимый пивными фанатами. Для краткости его называют IPA, эти буквы стали почти синонимом движения крафтового пива, по крайней мере в Соединенных Штатах. Американские IPA (или IPA в стиле Западного побережья) характеризуются нотками тропических фруктов, а иногда и шокирующе горьким букетом хмеля.

Увы, поиск горечи стал навязчивой идеей в тайной гонке вооружений IPA Нового Света, что, как мне кажется, не идет на пользу крафтовому пиву и его репутации. Вы не поверите, но взрослые мужчины бахвалятся международной единицей горечи (IBUs – для тех, кто понимает) индийского светлого эля, который они пробовали. Пивовары им подыгрывают, изготавливая пиво, слишком горькое для обычного вкуса, чтобы усладить привередливых знатоков. Если в названии пива пытаются обыграть слово «хмель», то, скорее всего, его вкус слишком экстремален. Бро, пробуй такое пиво с осторожностью! Установка на доминирование во вкусе одного только хмеля не способствует приготовлению вкусного пива. Я встречал не так много американских IPA, которые были бы так хороши, чтобы хотелось заказать вторую бутылку, хотя есть и исключения. Если вы намерены развлечься, должен предупредить: многие IPA слегка напоминают вино каберне совиньон, перегруженное танинами. Вам нужно соединять их с едой, чтобы ваш язык испытывал меньшее потрясение. Дополнительная горечь удобна в том случае, если вы пробуете жирную пищу, зачастую завернутую в тесто, как нынче принято. IPA подают с тушеным мясом, рагу, карри, квебекским путином или любым другим блюдом, посыпанным сыром и/или специями и/или имеющим в названии слово «фаршированный».

Индийский светлый эль появился на свет не в Индии, а в Англии, хотя его на самом деле намеревались продавать в Индии в те времена, когда эта страна была частью Британской империи.

Пиво отличалось экстракрепостью, в него добавляли очень много хмеля, чтобы оно не испортилось во время долгого плавания. IPA за время своей истории совершило интересное путешествие, его описал Пит Браун в удивительно увлекательной книге «Хмель и слава» (Hops and Glory).

Если вы празднуете Октоберфест, вам, безусловно, следует добыть **лагер «Октоберфест»** (Oktoberfest lager). На самом деле это средней плотности лагер, чуть темнее и тяжелее пильзнера. Если вы сумеете его найти, начните с «Октоберфеста» пивоварни «Хофброй» (Hofbräu Oktoberfestbier). Это здоровый тевтонский лагер – блондинистый, дисциплинированный и крепкий (6,3 %). Подавайте его в глиняных кружках, им приятно запивать сосиски, шукрут, шницель и другие немецкие блюда и блюда стран Центральной Европы.

Когда вы начнете ощущать приближение ледяных объятий зимы, подготовьтесь к ней, переключившись на более темные сорта пива, которые имеют тенденцию быть «мальтознее» (то есть слаще). В конце октября я сам тянусь за пивом, цвет которого темнее меди. Когда зима вступает в свои права, черное пиво всему голова.

Однако вернемся в Германию. Многие ее пшеничные эли и лагеры имеют темную сторону. Посмотрите на пиво, на этикетке которого значится **дункель** (dunkel), что в переводе означает «темный». Это пиво, легкое на подъем, отчего его можно пить в течение недели. Возьмите темное пшеничное пиво «Хефе-Вайсбир Дункель» пивоваренной компании «Вайнштефан» (Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel). Сначала вы почувствуете сладость с оттенком патоки, но без жареного привкуса, который отвращает некоторых людей от темных сортов пива, а потом ощутите очищающую, но не подавляющую горечь. Оно на удивление свежее и легкое для темного пива.

Вот еще несколько случаев, когда темное пиво просто великолепно. Попробуйте японское темное пиво компании «Асахи» (Asahi Black) с лапшой рамен, темное мексиканское фирмы «Модело» (Negra Modelo) с чили кон карне. Однако император **темных лагеров** – это высокий стакан «Кёстрицер Шварцбир» (Köstrizer Schwarzbier). Легенда гласит, что Гёте долго жил, потому что пил именно это пиво, – но кто знает?..

Покуда другие млекопитающие готовятся к зимней спячке, я в ноябре ищу темное мюнхенское пшеничное пиво «Авентинус Айсбок» компании «Шнайдер» (Schneider Aventinus Eisbock). Оно откровенно вязкое, похожее на патоку, с пенистой и кремовой текстурой. Это пиво восхитительно гармонирует со многими тушеными блюдами.

Бочковой эль

Большую часть пива с осадком разливают в кеги, в которых используют газ для карбонизации и создания давления, чтобы можно было налить пиво через трубку в ваш стакан. Из кегового пива дрожжи отфильтровывают, случайно оставшиеся бактерии к тому времени уже погибают. В некоторых местах, особенно в Англии, фанаты пива без ума от старых бочонков, в которых вместо газа для проталкивания пива через трубку используются ручные насосы. В бочковом пиве дрожжи остаются живыми, а потому напиток естественным образом насыщается углекислым газом. Пузырьки – побочный продукт переработки сахара дрожжами. Поэтому CO_2 (углекислый газ) – это, по существу, «пукающие» дрожжи, и рано или поздно вы встретите завсегдатаев паба, которые отпускают шуточки по поводу этого «живого» газа.

Поздней осенью стоит поискать и менее известные сорта пива. Бельгийские родственники **од брюн** (oud bruine, старый коричневый эль) и **красный фламандский эль** (Flemish red ale) – кислые, со сложным вкусом. В качестве примера могу соответственно предложить «Дюшес де Бургонь» (Duchesse de Bourgogne) и «Роденбах» (Rodenbach). Более темные, мрачные эли с Британских островов, а именно **барливайн** (barleywine, ячменное вино), **ви-хеви** (wee heavy) и **шотландский эль** (scotch ale) обладают таким же сложным вкусом, их невероятно приятно пить у камина. Во вкусе «Тракуар Хаус эль» (Traquair House Ale), который варят в старой усадьбе, чувствуются нотки изюма и древесины, характерные для ви-хеви. Этот шотландский стиль эля был изобретен людьми, которые, безусловно, знали, каково это – сидеть ветреным ноябрьским днем у окна и вздыхать.

Зима

Я происхожу из той части света, где все жалуются на зиму. А я? Я просто улыбаюсь, потому что зима означает, что возвращаются **стаут** (stout) и **портер** (porter). (Какая между ними разница? Если коротко – никакой.)

Хотя стаут/портер, вероятно, изобрели в Англии, это пиво часто ассоциируется с Ирландией благодаря мировой

популярности «Гиннесса» (Guinness). Я ничего не имею против «Гиннесса»; пиво этой марки весьма приличное для коммерческого (а если вы когда-нибудь набредете на «Гиннесс», сваренный в нигерийском отделении компании, хватайте его, оно восхитительно – это секрет старого пивного гика). Но, если вам нравится продукция под маркой «Гиннесс», знайте, что она выпускает множество видов стаута и портера и многие из них великолепны. Начинайте их изучать.

Стаут прекрасен в снежные дни. А также с устрицами – зимой они самые свежие и, кроме того, продаются практически повсюду. В Викторианскую эпоху простой народ на Британских островах жадно поглощал устрицы и стаут, недорогое лакомство, которое можно было себе позволить на праздник, имея скромный бюджет. В конце концов эта традиция исчезла, и тот же Оруэлл в 1944 году говорил о «приятном слабом запахе устриц и коричневого стаута», тем самым вызывая в памяти сентиментальный образ Викторианской эпохи. Я счастлив, что это сочетание – не могу объяснить, почему оно работает, но это так, – недавно возродилось. Существует даже «устричный стаут», чтобы подыграть устрицам. Пивовару кажется, что обычные сладковатые стауты особенно подходят к сырым моллюскам, поэтому устричный стаут в данном случае просто ориентирован на это сочетание. Существуют стауты, настоянные на устрицах, но я меньше встревожен этим, чем еще одним трендом: в последние годы в крафтовых пивоварнях зародилась тенденция выпускать чрезвычайно крепкие стауты и портеры – по аналогии с IPA. Прежде всего это пиво со сбалансированным вкусом, хорошо сочетающееся с едой. Как правило, если на этикетке пива написано «Империал», «Русское» или «Балтика», в этот продукт вложено больше энтузиазма, чем благоразумия, он может содержать изрядное количество ароматов жженого кофе или моторного масла, что способно отвратить даже самых жизнестойких фанатов экстремального пива.

Если же вы хотите именно экстремального, я бы направил вас в сторону **монастырского** (abbey) и **траппистского** (Trappist) **эля**. Эти виды пива ценятся очень высоко, они весьма крепкие, в них обычно содержится 8 % алкоголя и больше. Если вы привыкли попивать пиво обычной крепости, они поразят вас, как музыка электро-поп-дуэта Holy Ghost! Наслаждайтесь этим пивом с друзьями во время зимних праздников неторопливо – и тогда все будет хорошо. Пейте этот эль, как вино, небольшими стаканами.

Все траппистское пиво варится в восьми европейских монастырях монахами Траппистского ордена. Семь из этих

монастырей расположены на территории Бельгии или в соседних регионах Нидерландов и Франции. Последний траппистский монастырь, где готовят пиво, аббатство Энгельсцель, находится в Австрии: там начали варить пиво только в 2012 году, поэтому (говорю это громким шепотом) они не считаются настоящими членами клуба.

Монастыри траппистов различаются объемами продукции и желанием торговать. Если вы живете не в Антарктиде, то можете отложить эту книгу, где-нибудь неподалеку найти «Шиме» (Chimay), открыть бутылку и вдохнуть его приятный аромат. А вот если захотите попробовать «Вествлетерен» (Westvleteren), придется покупать авиабилет до Брюсселя.

Слава богу, существуют и мирские пивовары, которые сделали шаг, чтобы создавать «монастырский эль» – этим термином обозначают пиво в траппистском стиле, которое варят не монахи. Многие из этих элей по-монастырски вкусные. Многим видам монастырского пива и другим крепким сортам бельгийского эля дают «грешные» и даже зловещие названия, чтобы отличить их от произведения монахов. Так появились названия бельгийского пива «Дьявол» (Duvel), «Инферно» (Inferno) и «Несчастье» (Malheur), канадского «Конец света» (La Fin du Monde) и «Проклятая» (La Maudite).

Крепкий бельгийский эль, как святой, так и мирской, бывает разной крепости: **дуббель** (dubbel, двойной) чаще всего темный и прожаренный; **трипель** (tripel, тройной) – крепкий светлый эль, гораздо суше, чем дуббель, обладающий букетом интересных ароматов. Есть еще и **квадрупель** (quadrupel, четверной) – очень мощный (в нем примерно 10 % алкоголя), у него сложный букет и такая плотная текстура, что его практически можно жевать. Кстати, одинарного (single) пива не существует. Правда, монахи оставляют слабое пиво для своего стола и люди полушутя называют это пиво синглом. Вы даже не сможете это пиво купить, разве что иногда в самих монастырях. А чтобы все еще сильнее запутать, монахи-пивовары не пользуются системой дуббель-трипель. В монастыре Орваль варят только один вид пива, относительно светлое пиво в стиле трипель, а в Рошфоре готовят свои собственные виды пива и дают ему номера (6, 8 и 10 – может, по числу тех заповедей, что вы нарушаете?).

Чтобы закончить пивной год, я рекомендую отметить 31 декабря бокалом «Шиме Гранд Резерв» (Chimay Grande Réserve). По какой-то причине маленькие бутылочки этого пива называются просто «Шиме Блё» (Chimay Bleue). В любом случае «Шиме» с голубой этикеткой – это мировая классика. Жил когда-то великий пивной критик, его звали Майкл Джексон (нет-нет-

нет, не тот, о ком вы подумали, а большой белый англичанин), который назвал «Шиме» пивом, больше всего на свете напоминающим ему портвейн. Ему казалось, что он чувствует в его вкусе нотки тимьяна, перца, мускатного ореха и сандалового дерева. Но даже если ваши впечатления от этого пива сведутся к тому, что «оно на вкус слегка напоминает шоколад и слегка вино», это очень хорошо. Я буду рад, если оно вам понравится.

Вина на каждый день

Вино веселит печального, оживляет старого, вдохновляет молодого, заставляет усталость забыть о тяжелом труде, а страх – об опасности, открывает новый мир, когда настоящее приелось.

Лорд Байрон

Вы купили неправильную книгу, если надеетесь, что найдете в ней совет, как потратить кучу денег на великие мировые марки вин, набить свой подвал марочным бордо и прочими подобными штуками. Я скорее хочу помочь вам со списком покупок, а не со списком того, что нужно успеть в этой жизни. На свете существует много людей, просто умирающих от желания дать вам совет по поводу величайших каберне-совиньон (Cabernet Sauvignon), дорогущих шардоне (Chardonnay) и идеальных пино нуар (Pinot Noir), которыми большинство из нас хвастают один-два раза в год, однако они не ответят вам на более актуальные вопросы о том, что вам делать сегодня вечером. Какое вино взять на ужин? Что заставит вас задержаться в гостях, сидеть и с удовольствием потягивать вино? Что принести на вечеринку?

Чаще всего вино покупают именно с такими мыслями в голове. Проще овладеть основами каждодневного потребления вина, чем начать всесторонне разбираться в нем, а умение толково выбрать в магазине вино на ужин по дороге домой куда важнее для нашей повседневной жизни, чем способность запомнить лучший винтаж безумно дорогого бургундского (Burgundy) или бароло (Barolo).

Это очень важно помнить тем из нас, кто живет в странах, где на вино стали по-настоящему обращать внимание только во второй половине XX века. Уже несколько десятков лет в Великобритании, Соединенных Штатах и Австралии потребление вина неуклонно растет. Англоязычный мир, где вина почти не пили до 50-х годов XX века, медленно приобретает привычку подавать вино к обеду, что делалось в католической Европе с незапамятных времен. (Кажется, и многие азиатские страны постепенно к этому идут.)

Я считаю, что в странах, далеких от древней культуры винопития, отношение к дару виноградной лозы как к естественному и привычному компоненту будничного обеда

осложняется давним подозрением, что мы, возможно, что-то делаем не так. Это подсознательный страх словно надевает на нас шоры, делая нас менее восприимчивыми, отключая обоняние и мешая сделать выбор.

Я полагаю, что виноваты в этом и грозные винные критики. Статьи о вине – часть моей работы, и я постоянно поражаюсь тому, сколько же всего нужно о нем знать. Огромное разнообразие сортов и сбивающая с толку терминология в одном только итальянском виноделии кружат мне голову. А другим критикам хоть бы что. Кстати, некоторым людям просто любопытно заглянуть во все уголки и закоулки винной науки, потому что им интересно разузнать все про виски, пиво или фирменные этикетки. Мне ли возражать против такого невинного и приятного занятия?

Но остальным из нас, чьи знания о вине всегда будут ограниченными и сугубо практичными, следует понимать, что винные энтузиасты вовсе не так высокомерны – по крайней мере, я в этом убедился на личном опыте. В наше время немодно быть консервативным в напитках, и истинные любители вина похожи на любых других фанатов-гиков – им нравится находить что-то новое и в церемониях дегустации вина, и в описаниях этого процесса. Если вы плохо знакомы с вином, но начали его пробовать, не стесняясь задавать вопросы сомелье и персоналу вашего местного винного бара, то, уверен, вы уже почувствовали, что вас приняли в лоно «церкви», а не отринули. Вам не угрожает столкновение с винной полицией, потому что таковой попросту не существует.

Между тем если вы не до такой степени заинтересованы в знаниях о вине, то вам все это и не нужно. Просто узнайте самое необходимое и продолжайте пить вино. (См. ниже мои советы по выбору вина.) Английский поэт XVIII века Александр Поуп сказал, что малая образованность – опасная вещь. Но, когда речь идет о вине, малой образованности чаще всего вполне достаточно. Малая образованность – это тот минимум, который вам необходим, чтобы правильно и быстро сделать выбор в винном магазине. Многие из работающих в винном мире людей вполне нормальные, и они всегда согласятся, что вам не нужно запоминать разницу между «Кот де Бон» (Côte de Beaune) и «Кот де Нюи» (Côte de Nuits) только для того, чтобы порадоваться бокалу красного бургундского. Однако полезно знать, что его производят из винограда сорта пино нуар.

> Когда речь идет о вине, малой образованности чаще всего вполне достаточно.

А теперь о сочетаемости блюд и вин. Сейчас много толкуют о том, что не стоит придавать этому слишком большое значение. Некоторые радикалы винного мира и вовсе предлагают пить что угодно с чем угодно. Лично я предпочитаю есть красное мясо с красным вином, оставляя белое вино для морепродуктов и птицы. Назовите меня консерватором, но этот принцип не так глуп. Чтобы нарушать старые правила, требуются знание и умение обращаться с вином, которыми большинство из нас не обладает.

Вот главный секрет ежедневного винопития: продолжайте пить вино. Продолжайте учиться. Продолжайте пробовать вино до тех пор, пока оно не перестанет казаться вам незнакомцем на столе. Выясните, что вам нравится и как вам нравится пить это вино.

Как убедить скрягу пить хорошие вина

Я не из тех, кто твердит, что дорогие вина – это полное жульничество. Есть люди, которые в своих блогах настоятельно уговаривают нас с утра до вечера пить только «двухдолларовое от Чака» – вино «Чарльз Шоу» (Charles Show), самое дешевое калифорнийское, которое в США продается в сети супермаркетов Trader Joe's, – а также пакетированное вино, ибо все иное – снобизм и вымогательство. Такой разговор – всего лишь кликбейт и вводящий в заблуждение антиэлитизм. Дорогое вино зачастую стоит своих денег, и именно об этом пойдет разговор в этой главе моей книги.

Но вы не можете тратить все свои деньги на продукт высшего качества. Вам нужны альтернативы. Даже среди недорогих вин существует заметное качественное различие между лучшим и худшим. И есть немало резонов постичь эти различия, чтобы не хватать наугад что попало.

Цель – найти вина, которые продаются в вашем регионе и соответствуют вашему бюджету, но при этом их можно смело поставить на стол в любой день, даже когда в гости зашел закадычный друг. Я именно тот человек, который покупает и пьет вино регулярно, стараясь не тратить на это слишком много денег, и могу поделиться с вами своим умением и знанием того, как выпивать неплохо и недорого.

Не доверяйте этикеткам с мультперсонажами и явно гендерными сюжетами

Не покупайте ничего, что, как вам кажется, пытается поймать на удочку новичков или адресовано исключительно мужчинам или женщинам. Вам нужно вино, которое возьмет не простак, а знаток, привычно делающий выгодные покупки в европейском бакалейно-гастрономическом магазине. Среднестатистический француз никогда не купит вино со зверьком на этикетке. Такое вино может ненароком оказаться хорошим, а может и вовсе не походить на питье для людей. Это обеденная рулетка. Под лихим названием зачастую (хотя и не всегда) скрывается мерзкое пойло. Будьте осторожны. В природе яркие цвета обычно предупреждают о том, что данное существо ядовито. Если вы покупаете вино с этикеткой, которая изо всех сил старается привлечь ваше внимание, опасайтесь отравления.

Не покупайте американское вино или вина из Тихоокеанского региона на каждый день

Вина из Австралии, Калифорнии и других неевропейских регионов могут быть хорошими в среднем и высоком сегменте, но экономика этих областей не стимулирует производство качественных дешевых вин. Это означает, что вы не найдете там «двухдолларового от Чака», уж извините. Если вы хотите найти что-то сносное по самой низкой цене, сделайте ставку на вина из Европы, особенно из стран Средиземноморья, где большинство взрослых жителей пьют вино каждый день. Это создает конкурентный рынок великих вин с пристойными ценами, отчего весь мир выигрывает. Мои столовые будничные вина – чаще всего из Испании и Италии, а вскоре я займусь домашней работой по дальнейшему изучению португальских и греческих вин.

Узнайте хотя бы немного о сортах винограда и регионах их произрастания

Если вина, которые вам нравятся, производят в Европе, а именно в Италии или во Франции, вероятно, вам захочется понять, как опознавать их по региону или стилю, а не по названию сорта винограда. Производители из стран Европейского союза обычно по закону имеют право не рассказывать, какой сорт или сорта винограда находятся в бутылке. Они используют такие наименования, или аппеласьоны, как Божоле (Beaujolais) или Брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino), для того чтобы защитить региональную монополию (эту практику также отражает европейское понятие *терруар* – «участок земли», вино с определенными вкусовыми характеристиками, которые определяются микроклиматом и составом почвы). Например, производитель шабли (Chablis) не может по закону указать на этикетке, что вино было изготовлено из винограда сорта шардоне (Chardonnay). Вы просто должны это знать, и этому стоит научиться. Если, дегустируя вино, вы поймете, что вам нравятся смелые нотки ежевики неро д'Авола (Nero d'Avola), то будьте уверены, что найдете немало вкуснейших вин по лучшей цене с надписью на этикетке «Терре Сичилиане ИГТ» (Terre Sicilane IGT). Так что обратите внимание на таблицу «Какие сорта винограда входят в состав вина».

Я знаю, что большинство людей не очень любят выполнять домашние задания. Но поскольку в данном случае это не контрольная работа на время, то вы можете учиться в том темпе, который вам подходит, и остановиться тогда, когда вам покажется, что вы знаете достаточно, чтобы опознавать те вина, которые вам особенно по вкусу.

Обращайте внимание на советы винных критиков из

вашей страны или вашего региона, особенно когда вы в самом начале пути

Люди с более глубокими знаниями и опытом, чем вы и я, регулярно пробуют вино разной стоимости и знают, когда бутылка за 10 долларов может сойти за 20-долларовую. Начните с их рекомендаций.

Несмотря на то, что я говорил выше, замечу, что мои читатели из Соединенных Штатов, Австралии и Канады могут найти высококачественные отечественные вина по довольно сносным ценам (хотя когда вино идет на экспорт, оно априори становится дорогим). Ваши отечественные винные критики подскажут, какое вино стоит уплаченных за него денег.

Пробуйте много разных недорогих вин

Что вы теряете? Если вино не понравилось, оставьте его для готовки, а тем временем откупорьте другую бутылку. Если вы пробуете много разных вин, в ящике кухонного стола полезно иметь несколько винных стопперов, чтобы вы могли растянуть бутылку на несколько вечеров (имеет смысл убрать вино в холодильник, особенно если оно белое).

Ищите легкие вина, которые предпочтительно пить молодыми

…именно эти общие качества вин я буду обсуждать до самого конца этой главы.

Имеет ли значение рейтинг?

В 1977 году американский винный критик Роберт Паркер выпустил свой первый информационный бюллетень, используя 100-балльную систему оценки вин. Эта 100-балльная система, которую легко понять и столь же легко подделать, в конце концов стала дорожной картой для бесчисленного количества покупателей, помогая им ориентироваться среди почти незнакомых продуктов в поисках правильной бутылки, которую неплохо принести домой или не стыдно подарить. Баллы от 90 и выше кажутся достаточно высокими тем, кто вырос в 100-балльной системе школьных оценок. От покупки 90-балльного вина такой человек возрадуется, как от высшей школьной отметки, 95-балльного – и вовсе будет счастлив. Могу вас разочаровать: отсчет по системе Паркера начинается не от ноля, а от 50. Именно этот балл он присвоил в 1973 году вину «Шато Леовиль Пуаферре» (Château Léoville Poyferré), нанеся ему тем самым глубочайшее оскорбление. Не знаю как вам, а мне,

человеку рисковому, было бы любопытно попробовать это вино.

Более сорока лет люди были зациклены на винных «баллах», ожидая, что напиток, который подают за обедом, соответствует строгим критериям научных трудов. Однако этой науке предшествовало более 6 тысячелетий знаний и умения разбираться в вине, хоть и не было никаких систем, основанных на столь тонко откалиброванной оценке.

Я не верю в безошибочность 100-балльной системы. Никто не заявит, не лукавя, что существует объективная разница (кроме возможной цены) между 94-балльным вином X и 96-балльным вином Y. Система слишком точная; она практически не оставляет пространства для простой человеческой ошибки или просчета.

КАКИЕ СОРТА ВИНОГРАДА ВХОДЯТ В СОСТАВ ВИНА

О определенные стили вина, особенно европейского, могут не раскрывать, какие именно сорта винограда содержатся в бутылке. Если на этикетке с обратной стороны бутылки нет на это никаких намеков, главное слово на передней этикетке кое-что вам расскажет.

Бароло, барбареско (Barolo, Barbaresco), Италия: производят из винограда сорта неббиоло со сложным вкусом

Божоле нуво (Beaujolais Nouveau), Франция: гаме нуар

Красное бордо (Red Bordeaux), Франция, на британском английском называется кларетом: производится из смеси каберне-совиньон, каберне фран, мерло и (в меньших количествах) пти вердо и мальбека

Красное бургундское (Red Burgundy, Bourgogne), по-французски «бургонь»: пино нуар

Белое бургундское (White Burgundy): для сухих вин берут совиньон блан и семильон, а для сладких — другие сорта винограда (мюскадель)

Брунелло ди Монтальчино, вино нобиле ди Монтепульчано, кьянти (Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti), Италия: из шелковистого винограда сорта санджовезе

Шабли (Chablis), Франция: шардоне, по-настоящему сухой шардоне

Меритаж (Meritage), Северная Америка: производится из винограда для бордо, произрастающего в Соединенных Штатах и Канаде

Красная риоха (Red Rioja), Испания: темпранильо, иногда в смеси с виноградом гарнача/гренаш

Белая риоха (White Rioja): виура

Пуйи-фюме и сансер (Pouilly-Fumé, Sancerre), Франция: совиньон блан

Примитиво (Primitivo), Италия: из винограда этого сорта, однако полезно знать, что генетический анализ позволяет предположить, что примитиво, виноград с объемным вкусом и ароматом сочных ягод и перца, — это на самом деле красный зинфандель, растущий в Калифорнии и во многих других местах

Вувре (Vouvray), Франция: шенен блан

Я не одинок в своем скептицизме. Погуглите, и вы увидите, что другие люди тоже сомневаются в том, что выводы большинства критиков относительно одного и того же вина всегда совпадают. Противники 100-балльной системы отмечают вариативность человеческой физиологии. Например, у всех нас различное количество вкусовых рецепторов и разная глубинная чувственная память, придающая разные оттенки тому, что мы пьем. Скорее всего, и само вино не совсем одинаково во всех бутылках даже из одной партии, так что нам нечем обосновать столь мелкие деления в шкале Паркера. Это становится особенно очевидно в конечном пункте доставки, ведь вино часто перевозится в цистернах, разливается бог знает кем и хранится неведомо где и при каких температурах.

Многие деятели винного бизнеса не прощают ни малейшей критики в адрес винных критиков, я сам не раз получал исполненные ненависти письма, потому что посмел предположить, будто обзор вина – совсем не точная наука.

Итак, позвольте мне совершенно определенно заявить: я не собираюсь ставить под сомнение само умение разбираться в вине. Кто-то должен следить за появлением и развитием почти бесчисленных сортов вина и оценивать их, особенно те из них, которые требуют серьезного вложения средств. Это нужная работа, и должна она делаться кем-то, кто попробовал достаточно видов вина, чтобы выбрать из них настоящих победителей. Я сам завишу от этой работы.

Когда опытный винный критик дает бутылке 96 баллов, я не верю, что вино обязательно «лучше», чем вино с 94 баллами, что бы это ни означало, но было бы разумнее дать право на сомнение даже по поводу вина с высокой оценкой. И все же вы можете быть уверены в его высоком качестве, потому что человек, который пробует много вин, зарабатывая этим на жизнь, хочет дать нам сигнал, что это конкретное вино, по его мнению, – нечто особенное. Поэтому, если вы в состоянии потратить деньги на это вино, то смело несите его домой. Попробуйте и посмотрите, понравится ли оно и вам тоже.

Однако вы имеете право не согласиться с экспертами. Чем больше вы пьете вина, тем увереннее будете в том, что конкретно вам нравится. За неделю до написания этой главы мне попалось дорогое брунелло (Brunello), оцененное в 92 балла, но на мой вкус оно было слишком фруктовым. Мне больше понравилось вино, которое я купил вместе с брунелло и которое стоило вдвое дешевле, – «Тоскана ИГТ» (Toscana IGT), менее престижное наименование, которому тот же критик дал 88 баллов.

Вот еще один повод поразмышлять об этом: вам не нужно знать, сколько баллов получило вино, чтобы определить, как оно будет себя вести на обеденном столе. Высокая оценка, данная пуделю на престижной выставке собак Westminster Kennel Club, вовсе не означает, что с этим псом будет весело играть в мяч. Для того чтобы знать, как будет вести себя эта призовая собака дома, вам нужно взять ее с собой. То же и с вином.

Температура подачи вина

Рекомендации для идеальной температуры красного вина при подаче на стол колеблются от теплого максимума в 20 ˚С – «комнатной температуры», до нижнего предела в 13 ˚С, что всегда прохладнее, чем воздух в вашем жилище, если, конечно, вы не живете в пещере или среди исследователей Антарктиды.

Лично я считаю, что комнатная температура непривлекательна. Когда вино слишком теплое, оно ощущается как густое и липкое. Прохлада подвала сохраняет в нем некоторую живость и вибрацию. Что делать? У вас в кухне есть холодильник? Превосходно. Положите в него бутылку примерно за девяносто минут до того, как вы планируете начать пить вино. Если же вы собираетесь декантировать вино и дать ему отдохнуть на столе, оставьте его в холодильнике на два или три часа.

Что касается белого вина, то большинство экспертов считают, что вино из холодильника слишком холодное, прочувствовать вино можно тогда, когда оно теплее, а от холода немеет язык. Несомненно, что для очень дорогой бутылки, скажем, шабли, стоит попытаться достичь прохладной температуры погреба. Для каждодневного же пития вина хороша и температура доброго старого холодильника.

Танины и когда декантировать вино

В обзорах вин, особенно красных, много внимания обычно уделяется танинам, поскольку их присутствие (или отсутствие) очень важно не только для общего знания о красном вине, но и для конкретной рекомендации – нужно ли его декантировать перед подачей на стол.

Танины – это природные химические соединения (в лабораториях называют их проантоцианидинами), которые попадают в вино в основном из кожицы винограда и его косточек. В дубе тоже имеются танины, и если вино будет долго выдерживаться в дубовых бочках, оно также станет танинным. У танинов нет запаха, но они создают терпкий вкус во рту.

В красных винах танины становятся особенно заметными, и в одних сортах винограда содержание танинов выше, чем в других. Особенно танинные – каберне-совиньон, неббиоло, сира (шираз), темпранильо и монтепульчано. Вина, произведенные из этих сортов, особенно хорошо выдерживаются в бутылке, ибо годы, проведенные в закупоренном сосуде, заставляют танины в вине смягчаться и химически разрушаться, подобно тому как патина, растворяясь под неспешной рукой реставратора, являет нам шедевр.

Среди красных сортов винограда с низким содержанием танинов – примитиво (он же зинфандель), гренаш (гарнача), пино нуар, барбера и мерло. По моим наблюдениям, очень много невероятно доступного вина производят именно из этих сортов винограда. Их можно пить молодыми, а молодые вина чаще бывают дешевыми, нежели старые.

Когда вы имеете дело с танинным вином, вам поможет декантирование – переливание вина в «промежуточный» сосуд, чтобы оно подверглось воздействию воздуха. Иногда рекомендуется декантировать вино два-три часа, но я думаю, что достаточно будет и часа.

Если вы, как и я, любите холодное и декантированное вино, вам следует поместить вино в холодильник накануне или с утра перед подачей, чтобы оно стало вкусным и прохладным. Если обед готов, а температура вина и время его подачи еще неидеальны, не расстраивайтесь: и то и другое – ерунда. Вино предназначено для того, чтобы преодолевать эти трудности.

ВЫСОКОЕ И НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ
НИЗКОЕ: Можно откупорить и сразу пить. Подходит для всех случаев жизни
Божоле/гаме нуар (Beaujolais/Gamay Noir)
Пино нуар (Pinot Noir)
Кьянти (Chianti, только не Chianti Classico или Reserva)
Гренаш/гарнача (Grenache/Garnacha)
Барбера (Barbera)
Мерло (Merlot)
Примитиво/зинфандель (Primitivo/Zinfandel)
ВЫСОКОЕ: Декантируйте перед подачей на стол. Не пейте без еды, не стоит подобные вина просто так попивать на вечеринках
Каберне-совиньон (Cabernet Sauvignon)
Неббиоло/бароло/барбареско (Nebbiolo/Barolo/Barbaresco)
Сира/шираз (Syrah/Shiraz)
Мальбек (Malbec)

А теперь перейдем к винам

Освежающее белое вино к морепродуктам

Существуют люди, которые чувствуют настоящее отвращение к винограду совиньон блан, другие же утверждают, что вина из этих благородных ягод подходят к любому блюду, на которое вам хочется выжать сок лимона, подразумевая, я полагаю, рыбу, ближневосточную еду, что-нибудь с песто и даже некоторые тайские блюда. Совиньон блан – вино универсальное, и хотя оно не такое дешевое, как некоторые другие вина, рассматриваемые в этой главе, вам не придется слишком глубоко залезать в свой карман, чтобы купить приятное вино из Франции, Новой Зеландии или даже из Калифорнии.

Если вы ищете освежающее сухое белое вино к рыбе и не хотите тратить на него уйму денег, попробуйте вино алиготе (Aligoté). Его с успехом производят во французском регионе Бургундия. Несмотря на то, что оно находится в тени своих более прославленных соседей, производимых из пино нуар и шардоне, вино из сорта алиготе (который также выращивают в Восточной Европе и канадской провинции Онтарио) – это недооцененный драгоценный камень.

В следующей главе мы исследуем некоторые более

высококлассные варианты вин из Франции для обеда из морепродуктов.

Грюнер вельтлинер: еще одно бодрящее белое

Грюнер вельтлинер (Grüner Veltliner) – это вино будущего. Всегда таким было и, вероятно, всегда будет. Бодрящее, с ароматом косточковых фруктов, насыщенное минералами белое вино, которое преимущественно производят в Австрии. Часто оно стоит соблазнительно дешево, потому что не очень хорошо известно. Ах, бедный грюнер стоит в тени своего тевтонского родственника рислинга. Грюнер – беспроигрышное вино для любителей: обычно недорогое, оно, скорее всего, получит одобрение любого винного гика в вашей компании. Все подумают, что вы покупаете это вино, поскольку знаете толк в модных непонятных сортах. «Ха-ха! Конечно, как скажете!»

Пино гриджо и другие универсальные белые итальянские вина

Когда разговор идет о выгодной покупке отменного вина, итальянские белые вина – лучший выбор для экономных. Я довольно часто покупаю итальянские белые вина не задумываясь и нередко на этом спотыкаюсь.

Ну, в данном случае могу дать один совет: вспомните незабываемые слова винного писателя Иана д'Агаты. Он говорил: «Итальянцы делают много глупостей, но пить шардоне, произведенное в их стране, не так уж и глупо». Ищите вино из винограда местных сортов. Например: пино гриджо (Pino Grigio), которое может раскрыться совершенно по-разному, но обычно предлагает сложный и освежающий вкус, который, как поется, «за песню, чем хочешь, одарит». Если пино гриджо покажется вам слишком кислым, как насчет мягкого, нетребовательного орвието (Orvieto)? Даже вина из скромного, многими оклеветанного винограда сорта треббьяно вызывают у меня чувство удовлетворения. О них, дешевых и простых, мало что можно сказать интересного, но они будут солнечным гостем на вашем столе.

Рислинг

Это прозвучит, может быть, наивно, но я думаю о рислинге

(Riesling) как о «пружинистом» вине, потому что мои любимые образцы этого вина сияют ароматами фруктов (персиков, груш, яблок), а за ними следует свежее кисловатое послевкусие. Это замечательное вино для сытных или жирных блюд, которые требуют белого вина, например, для курицы в горшочке, для лосося и любого блюда во фритюре. Обычно я пью рислинг на День благодарения, традиционный североамериканский праздник, изобильный на еду и ленивый. Вино привносит роскошную сложность в трапезу, но оно освежающее: положив последний кусочек еды в рот и запив его глотком вина, вы постигнете всю суть благодарения.

В Германии, на родине рислинга, система классификации основана на некой откровенно озадачивающей терминологии. Если вы хотите сухого рислинга, ищите «Кабинет» (Kabinett). Прекрасные вина этого сорта производят в районе озер Фингер в штате Нью-Йорк и в канадской провинции Онтарио, но это вино трудно найти за пределами этих стран.

Кстати, если вы случайно увидите в старой книжке ссылку на вина хок (Hock) и мозельское (Moselle), знайте: это всего лишь архаичное английское обозначение немецких региональных терминов. Вино в этом случае обычно (правда, не всегда) бывает рислингом.

Розовые вина: ищите их в жаркое время года и в теплом климате

Лет десять назад к нам пришел гость с бутылкой розового вина. Мне показалось это странным – мол, кто же на Земле будет пить розовое? Но то было тогда, а сейчас все изменилось. Розовое (Rosé), когда-то осмеянное легонькое, почти что глупое вино для барышень, сейчас переживает возрождение. Покупатель, если выражаться витиевато, находится в процессе серьезного переосмысления розового. В нашем веке объем экспортируемого из Франции розового вина увеличился более чем в три раза, большая часть его поступает в Соединенные Штаты. Если эта популярность ведет к увеличению цены розового на его духовной родине во французском Провансе, то, вероятно, местные жители, эти природные скряги, перестанут пить его на завтрак. «Розовое» означает приятный диапазон цветов от бледного оранжево-лососевого и темно-розового до почти пурпурного. Если вино сделано хорошо, то независимо от оттенка, оно опасно очаровательное и легко пьющееся. Хорошее розовое вино чудесно сочетается с летней средиземноморской едой – особенно если она

соленая и/или рыбная и/или сочится оливковым маслом. Можно пить его и просто так, то есть просто охладите вино, выньте пробку и остудите себя.

Во Франции два самых известных аппеласьона – это Бандоль (Bandol) и Тавель (Tavel). Начинать пробовать французские розовые вина лучше со сладкого, солнечного «Шато д'Акерия Тавель» (Château d'Acquéria Tavel) и более сухого, минерализированного «Шато де Лансир Пик-Сен-Лу» (Château de Lancyre Pic Saint-Loup). Оба вина можно подавать на аперитив.

Испания, Португалия и Италия тоже производят некоторые розовые вина – я, например, обожаю сложный вкус испанского «Фаустино V Темпранильо Розадо» (Faustino V Tempranillo Rosado) – и в Новом Свете их тоже немало.

В большом количестве статей говорится, что мужчины, особенно молодые американцы, начинают тянуться к розовому вину, что привело к появлению ироничного, довольно обидного словечка «брозе»[3]. Помните мое правило: не существует ни напитков для девочек, ни напитков для мальчиков. Розе розовое не потому, что предназначено для леди, а потому, что изготавливается из красного винограда. После того как вино приобретет румяный цвет, кожицу винограда удаляют. Любого, кто с насмешкой использует слово «брозе» или же глупо подшучивает над мужчиной, когда тот заказывает розовое, следует приговорить к употреблению домашнего красного вина, с оловянным привкусом, по-настоящему теплого, за столиком в патио в жаркий день.

Дуб для винных бочек

Дуб придает вину и виски аромат ванили (потому что в дубе присутствует ванилин, то же самое химическое вещество, которое придает аромат стручкам ванили) и дыма (потому что бочки изнутри обжигают). Когда-то бочки были просто самым экономичным способом хранения, а в наши дни виноделы используют дуб, чтобы придать глубину определенным разновидностям вина, в частности бордо, ширазу, шардоне и риохе. Длительность пребывания вина в бочке определяет степень этих эффектов, важны также происхождение дуба (американский он или французский), длительность обжига и другие факторы. Если вино не выдерживают в дубовой бочке, то обычно

оно зреет в стальных чанах или, как некоторые итальянские и иные вина, в бетонных или глиняных емкостях (которые так же нейтральны, как сталь, но менее современны). Аромат вина, не выдержанного в дубе, более непосредственно передает характер винограда, зачастую он более яркий и в некотором смысле более «чистый».

Божоле Нуво/Гаме Нуар

Божоле (Beaujolais), которому неделя от роду, а не месяцы и не годы, – фруктовое, энергичное, легкотелое, с малым количеством танинов, дешевое, коммерчески очень успешное. Выпуск божоле в ноябре превратился в своего рода культурный феномен в 70–80-е годы XX века. Насколько я понимаю, именно с тех пор винные снобы все, как один, усердно давят мелкие гроздья винограда гаме нуар. Стыд, да и только. У божоле легкая походка, оно покраснело, словно от синдрома Питера Пэна – желания оставаться вечно юным. Лично я люблю более легкие красные вина, к ним можно подать легкие закуски или вовсе ничего не подавать, и это особенно приятно для тех, кто не хочет тратиться.

Кьянти и другие дешевые итальянские красные вина

Италия, кажется, производит не так много ужасного вина. Бутылка вина порой стоит меньше бутылки оливкового масла, и обе они – равноправные участники трапезы. Итальянксие кранные вина отлично выдерживают критику, их вкус кажется изысканным практически любому из нас. Вы, должно быть, слышали, что итальянцы пьют вино каждый день. Как они могут себе позволить это? Уж конечно не тратя по 30 долларов за бутылку.

Среди прочих красных вин дешевые, но приятные разновидности кьянти (Chianti) с податливым, чуть жестковатым вкусом служат отличным дополнением к ежедневной итальянской festa (праздничной трапезе) с непременной пастой или пиццей.

Дорогие итальянские красные вина, например брунелло (Brunello), бароло (Barolo) и другие, подают только по особым случаям к стейку (см. следующую главу). Эти вина утонченные и изысканные. Однако существуют и мощные, дерзкие, немудреные итальянские вина на каждый день: примитиво (Primitivo), монтепульчано д'Абруццо (Montepulciano d'Abruzzo) или неро

д'Авола (Nero d'Avola). Они прекрасно знают свое дело.

Примитиво грубоватое и пряное, но в нем совсем немного танинов, и выпускают его не только в Италии. Если примитиво выращивают и производят в Калифорнии, вино называется зинфандель. Один и тот же виноград (по крайней мере, об этом свидетельствуют генетические исследования), но другой континент.

Что касается неро д'Авола, то некоторые образцы, естественно, лучше других, но это серьезное, сочное, очаровательное, хотя и бесхитростное вино редко разочаровывает.

Если вам нравится бароло, но вы бы хотели сэкономить пару бумажек, попробуйте другое красное вино, тоже родом из Пьемонта – барбареско (Barbaresco). Как и бароло, барбареско производят из винограда сорта неббиоло. Чтобы его можно было пить, необходимо, как правило, подождать лет эдак пять (как минимум), кроме того, его придется декантировать (танины и кислотность в нем весьма внушительны). Если вы принесли это вино в подарок или на званый обед, вежливо предложите его декантировать, а не просто отдайте без всяких комментариев, тем более если знаете, что хозяин не является винным фанатом. Кстати, если окажется, что неподалеку от вашего дома появилось вино из винодельни Энрико Серафино (Enrico Serafino), немедленно отложите эту книгу и бегите в магазин. И подайте это вино с чем-нибудь мясным и итальянским.

Вино для тапас

Почему мир так долго открывал и приспосабливал для себя тапас, эти восхитительные, изысканные испанские блюда? Примерно в 2005-м, или около того, мир осознал, что не должен отставать и лишь издали любоваться испанским обычаем угощаться крошечными кусочками всякой соленой вкуснятины перед обедом. И мы решили испанцам подражать. С тех пор тапас и испанская кухня поселились повсюду, от Лондона до Оклахома-Сити, – надо полагать, что навсегда. Нам нужно вино, которое омыло бы все эти оливки и иберийский хамон.

Среди красных вин можно найти множество недорогих из винограда гарнача и монастрель. Обратитесь к винодельческому региону Екла. Вино «Кастильо де Монсеран» (Castillo de Monseran) – настоящая находка, это универсальное красное вино со сбалансированным вкусом фруктов, карамели, трав и некоторых ноток шоколада по цене «вы-наверное-шутите» (или «только-гостям-не-говорите»). Его можно очень много выпить,

причем не без последствий. Вино дешевое, как кьянти, и хорошо бы попробовать несколько красных вин из региона Екла, чтобы понять, какое вам нравится.

Весьма соблазнительно потянуться к риохе, самому знаменитому среди испанских красных. (Название забавное: Ри-О-ха.) Когда пойдете за ним, я посоветую вам купить недорогое вино «Риоха Крианца» (Rioja Crianza) для легкого времяпрепровождения за тапас. Вина «Резерва» (Reserva) или «Гран Резерва Риоха» (Gran Reserva Rioja) дольше выдерживаются в дубовых бочках и стоят дороже.

Для рыбных или легких, но соленых тапас, коих великое множество, я бы выбрал белое вино. Обсудим херес: сухие «Фино» и «Мансанилья» идеально сочетаются с дарами моря и солью. Другие яркие белые варианты – вина из винограда вердехо, родом из винодельческого региона Руэда. Во вкусе этих вин можно почувствовать нотки косточковых фруктов (например, персика) и груши, минералов и сочную кислинку. Подайте эти вина к салатам или блюдам с сырыми или холодными морепродуктами (на ум сразу приходит севиче) и не бойтесь пробовать такие не очень привычные продукты, как осьминог, которого так обожают испанцы.

Вина для особых случаев

Идеальное вино – это мечта, которая никогда не становится явью!

Пьеро Антинори, тосканский винодел

При выборе серьезного вина доверяйте специалистам (поначалу)

Как-то раз в редакции газеты я получил по электронной почте письмо от редактора, стоящего выше меня в служебной иерархии. Он собирался вести важную шишку из другого города в старательно выбранный итальянский ресторан – достаточно респектабельный, поскольку его похвалили критики, но при этом модный, шумный, популярный среди молодежи. Он попросил меня выбрать для них вино, причем так, чтобы он сошел за знатока.

«А почему не задать вопрос сомелье?» – спросил я, щеголяя звучным словечком, обозначающим ресторанного специалиста по винам. Этим я намекнул тому редактору, что, мол, знаком с некоторыми винами, но ни в коем случае не со всеми. Кое-какие из них производили по специальному заказу, и купить их в обычном магазине не было возможности. Я был винным колумнистом десять лет, но, честно говоря, собственно о вине писали другие люди, а я отвечал за все остальные напитки. И не мнил себя винным экспертом.

Более того, о вине надо знать так много, что я вовсе не считал себя обязанным все это постичь. Сомелье (дама, курировавшая вино в том ресторане) знает все о вине в своем заведении. Я снова поинтересовался, почему редактор не спросит ее совета, и тут он сам подошел к моему столу поговорить.

– Потому что это не солидно, – заявил он.

– Но скромность – это мудрость, а мудрость солидна, – ответил я, отчего редактор нахмурился. – Кроме того, если вы будете блефовать, то можете допустить настоящий промах. Вдруг винная карта изменится, и, как в песне поется, «не говори о том, что будет потом».

Мне не удалось убедить этого человека, но есть надежда, что удастся убедить вас: при прочих равных условиях, именно к экспертам – сомелье, продавцам вина и винным критикам – вы должны обращаться, когда вам требуется бутылка вина для особого вечера. Используйте их опыт. Существует даже книга о том, как притворяться, что вы разбираетесь в винной карте. А мне вот интересно: зачем это делать? Почему не спросить и не сознаться честно в том, что вы знаете не все и вам нужно помочь?

Итак, даже если вы кое-что знаете, все же расскажу о нескольких дорогих винах, которые вы неожиданно можете встретить на грандиозных вечеринках.

Бордо

Факт номер один про бордо (Bordeaux): оно дорогое. Факт номер два: при этом оно продается повсюду. Если вам нужно купить особенное красное вино, бордо – это беспроигрышный вариант, «кока-кола богатея». Французское флагманское красное вино, оно и на самом деле флагман красного вина – классический выбор для обильной мясной парадной трапезы. Рестораны стараются включать его в свою винную карту, даже если их кухня не имеет никакого отношения к Франции.

Термином «Бордо» (это вино известно в Англии как кларет) обозначаются разнообразные вина из региона Бордо, в их состав входят до пяти сортов винограда, главные среди которых каберне-совиньон и мерло. В винах с левого берега реки Жиронды чаще

доминирует серьезный и танинный виноград каберне, а букет вин с правобережья выстраивается вокруг более мягкого мерло, и в целом они считаются менее престижными. Однако «Шато Шеваль Блан» (Château Cheval Blanc) из коммуны Сен-Эмильон с правого берега довольно знаменито, причем по разным причинам. Одна из них – забавная история о том, как сторожевой пес напал на винного критика Роберта Паркера, а хозяин якобы спокойно смотрел на это безобразие. Кроме того, это вино, в отличие от большинства соседских, производится чаще всего из винограда сорта каберне фран, а не мерло.

Бордо, как с правого берега, так и с левого, имеет многовековую репутацию безупречного вина, стоящего столько, сколько оно заслуживает. Погуглите, во что обойдется в вашей стране попробовать вино с «виноградников первой группы» (Premier Cru) или из виноделен «первого урожая», а именно: «Шато Марго» (Château Margaux), «Шато Латур» (Château Latour), «Шато О-Брион» (Château Haut-Brion), «Шато Лафит-Ротшильд» (Château Lafite-Rothschild), «Шато Мутон-Ротшильд» (Château Mouton Rothschild). С ума сойти, не так ли? Вы когда-нибудь зарабатывали такие деньги за день? Или за неделю? Разве не любопытно, каковы эти вина на вкус?

Я не могу предугадать ваши впечатления, но описания этих вин в основном состоят из слов «насыщенное, землистое, копченое», а знатоки еще говорят о его «мощи» и «кожистости», будто обсуждают немецкий автомобиль с дорогими сиденьями.

Страсть к «мерседесу» – седан, костюму от Гуччи, или часам «Ролекс» сродни увлечению дорогим бордо, а оно утечет, как вода в сливное отверстие ванны (простите, не подберу лучшего сантехнического сравнения). Опасаясь окончательно разочаровать вас, замечу, что бордо в данный момент не слишком модное вино, особенно среди молодых сомелье поколения Y.

Несмотря на все это, не стоит все же исключать бордо из нашего обихода. Для начала сообщу, что винные обозреватели с удовольствием рекомендуют умеренно дорогое и вполне доступное бордо, а стоимость некоторых сортов вообще составляет лишь малую долю цены знаменитых вин. Зато они вам дадут хотя бы намек на вкус заманчивых идеальных вин, которые украшают столы богатых и именитых. (Среди знаменитых фанатов бордо, к которым вы, вероятно, не станете немедленно испытывать неприязнь, певица Тори Эймос и астрофизик Нил Деграсс Тайсон.)

Далее, существуют серьезные винодельни, часто производящие так называемые «вторые», или «младшие», вина. Это способ продавать партиями то вино, которое не может

претендовать на основное название. Например, в винодельческом хозяйстве Шато Латур производят вино «Ле Фор де Латур» (Les Forts de Latour), которое, несмотря на определение «второразрядное», пользуется одобрением тех винных критиков, чьим суждениям я доверяю.

Итак, если у вас достанет терпения и денег, вы когда-нибудь, уверен, сможете постичь вкус божественного бордо. Не торопитесь, пусть оно будет заключительным аккордом вашего винного путешествия. Я мечтаю попробовать именно его, но при условии, что кто-то другой выбирает… и платит.

А пока, когда простой смертный ищет смелое и изысканное вино для большого мясного обеда, я склоняюсь к покупке бароло (Barolo) или, может быть, брунелло (Brunello), или калифорнийского каберне (Cabernet), или австралийского шираза (Aussie Shiraz). Иногда лучше оставлять нектар богов для тех, кто и размером кошелька может поспорить с бессмертными олимпийцами.

Пино нуар / красное бургундское

Красное бургундское (по-французски на этикетке пишется Bourgogne) – это вино, которое изготавливают из винограда сорта пино нуар (Pinot Noir) в регионе Бургундия. Им наслаждались много веков, это был возвышенный винный опыт, ласковое и деликатное инь по отношению к дерзкому ян бордо.

Бургундское – мягкое и сексуальное, в его вкусе часто можно найти нотки вишни, других ягод и фиалок. Неевропейское вино чаще всего более свежее и фруктовое на вкус, а пино из ветреной и прохладной родной Бургундии требует от нас некоторых усилий, чтобы прочувствовать едва заметные, мимолетные ароматы и вкусы. Мы вдыхаем аромат прозрачного граната, стараясь уловить вылетающие из бокала отголоски запахов клубники, белого перца, кедра и колы и даже грибов, дичи и скотного двора. Такой важный персонаж, как Гедди Ли, фронтмен и басист канадской прогрессив-рок-группы Rush, сказал винному писателю Марку Олдмену: «Я обнаружил, что великолепное красное бургундское – это самое гедонистическое, самое неземное и самое элегантное из тех вин, что я пробовал, и в результате – самое незабываемое».

Тут также следует упомянуть, что виноград пино нуар печально известен своей нежностью и требует особой осторожности от виноделов. Но и тому, кто пьет вино из него, не помешает быть внимательным. Именно потому это вино обожал персонаж Пола Джаматти в фильме 2004 года «На обочине»

(Sideways): он такой же чувствительный, как и его любимый напиток, уловили? В какой-то степени, пино известен как наиболее романтический виноград из-за того, что этот сорт капризный и болезненный и его очень непросто выращивать.

Не все бургундское так дорого, что пить его каждый день накладно. Винные критики регулярно указывают на красные бургундские вина по удивительно демократичной цене, несмотря на их легендарное имя. Вы не должны выбирать нечто слишком доступное из маленьких альтернативных виноделен, можно совершить выгодную покупку благодаря хорошо известным негоциантам-оптовикам, которые, по существу, создали мировой рынок вин Бургундии. (Я чрезмерно принизил их важную роль. Доказательство их успеха – в самом продукте.) Бургундское от таких производителей, как «Альбер Бишо» (Albert Bichot), «Бушар Пэр э Фис» (Bouchard Père & Fils), «Луи Жадо» (Louis Jadot) и «Луи Латур» (Louis Latour), великолепно украшает мой обеденный стол. Вина эти помогут развить вкус к более роскошным пино, которые ждут нас в наиболее высоких ценовых категориях.

Если вы испробовали указанные вина, то возникнет общее ощущение (хотя я нашел и много исключений), что красные бургудские вина из апелласьона «Кот де Нюи» (Côte de Nuits) – более мускулистые, чем их сравнительно мягкие родственники из апелласьона «Кот де Бон» (Côte de Beaune).

Подсказка идущему за покупками: для Бургундии в целом 2009 и 2010 годы были весьма хорошими, хотя некоторые недавние винтажи, грубо говоря, дрянь.

Что есть с пино нуар? Попробуйте такие классические французские блюда, как петух в вине или говядина по-бургундски, виноградные улитки и любое блюдо с трюфелями. Также подойдет и лосось.

Калифорнийские красные и белые вина

Калифорнийские вина в подлинно американском стиле считаются выдающимися: по словам самого известного их защитника Роберта Паркера, это «гедонистические ароматные бомбы». Они могут благоухать спелыми фруктами и дубом, заглушая при этом вкус еды – не то что их утонченные европейские родственники! Я не большой поклонник калифорнийских вин, хотя время от времени ими соблазняюсь. Среди красных самые покупаемые – из винограда каберне-совиньон и мерло (а также из смеси этих сортов с другими; иногда они носят название «меритаж»). Самые доступные вина делают из винограда пино нуар. Знаменитое калифорнийское

белое – это Шардоне, которое источает ароматы крыжовника, тропических фруктов и сливочного масла, а поскольку его долго выдерживают в дубовых бочках, то и ванили тоже. Даже я, скептик, не нашел бы ничего лучшего для подачи к ароматным блюдам из свинины.

Вы должны основательно и внимательно прочитать критические обзоры, чтобы найти удачную покупку и не потратить все имеющиеся деньги на никчемное вино. Калифорнийские вина, в особенности за пределами Штатов, стоят дорого. Обзоры также помогут вам определить вина, произведенные «в стиле Старого Света» или «со сдержанностью», – так зачастую кодируют вина более приятные и сбалансированные, чем те досадные, с экстремальным вкусом экземпляры, которые иногда попадаются.

Брунелло ди Монтальчино

В Тоскане производят множество вин, которые достойны любви и не ударят по кошельку: это мягкие цветочные Кьянти (Chianti), вино нобиле ди Монтепульчано» (Vino Nobile di Montepulciano) и «Тоскана ИГТ» (Toscana IGT). Но все они отходят в сторону, как нервные подружки, когда появляется сама невеста – величественное брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino).

Главный вопрос: считает ли покупатель, что вино достойно его цены – 45 долларов, и это справедливо для вин, которые в идеале нужно держать в винном погребе два или три года. И все это вина, которые не станут раскрывать вам теплые объятия. Винный писатель Марк Олдмен как-то заметил: «Брунелло требует терпения, еды и серьезного финансирования… и тут Тоскана забывает свою беспечную ветреность и становится серьезной».

Не все брунелло, которые я пробовал, мне понравились: иногда вкус отступал слишком далеко, если глоток вина соревновался со вкусом еды, и все же мне удалось убедить себя, что высокую цену за брунелло стоит заплатить, ведь нужно отведать это грандиозное вино. Эксперты советуют попробовать несколько образцов брунелло, которые вызревали в подвалах, и пить их через несколько лет (от десяти до двадцати пяти) после покупки. Отлично, но у кого имеется винный подвал? Можно откупорить бутылку возрастом не менее пяти лет, но нацеливайтесь на более старые экземпляры. Отметьте: по общему мнению, 2010 год был для этого вина просто сногсшибательным. Если придумаете, как сохранить брунелло 2010 года, купите

несколько бутылок, подождите еще примерно 5 лет и только после этого его пейте.

Еще одно роскошное вино из винограда санджовезе – это вино нобиле де Монтепульчано (Vino Nobile de Montepulciano); его стоит исследовать как более доступную по цене альтернативу.

Бароло

Итальянский писатель Чезаре Павезе написал: «Бароло – это такое вино, которое пьешь, когда зимним вечером хочешь заняться любовью, но только женщины понимают такие вещи». (Погодите, погодите. Мне кажется, я тоже понимаю. А чего тут не понять?)

И если продолжить фантазировать, то на вопрос: «Кто-нибудь хочет бароло?» на праздничном обеде вряд ли ответят отрицательно.

Если брунелло – итальянский эквивалент бургундского, оно утонченное, умное, приятное, то бароло можно уподобить бордо: оно авторитарное, иногда вначале тяжеловатое. Лично я ценю это красное вино из Пьемонта, изготовленное из винограда неббиоло, за его великолепный аромат, если оно не стоит слишком дорого, как частенько случается.

Бароло может быть экзотичным: вы можете почувствовать в нем нотки кожи, трюфеля и шоколада вдобавок к менее удивительным оттенкам травы и вишни. Бароло часто делает людей сентиментальными: они его сравнивают с прогулкой по сосновому лесу зимой. Его стоит попробовать, чтобы понять, увлечет ли оно вас. Как я заметил в предыдущей главе, барбареско можно сравнить с бароло, и оно более дешевое. Это хорошее тренировочное вино для возможных будущих фанатов бароло.

Для морепродуктов: шабли, сансер и пуйи-фюме

Для затейливого первоклассного обеда, во время которого вы намерены подать морепродукты, откройте строгое сухое французское вино: шабли (Chablis), сансер (Sancerre) или пуйи-фюме (Pouilly-Fumé). В его вкусе вы будете ощущать лимонную корку, вам будет казаться, что в иссушающий зной вы лизнули влажный камень.

Подобные вина недешевы и, честно говоря, они немилосердно кислотные, чтобы пить их просто так, они предназначены строго для сопровождения трапезы. Но в качестве

завершающего штриха они бесподобны и ощущаются как «что-то особенное». Когда мы с моей девушкой готовим дома вкусный рыбный обед, тот из нас, кто не занят, обычно отправляется за вином. Наш безотказный выбор – шабли (Chablis): мы его в шутку называем «ша-блеск».

Пейте игристые вина тогда, когда хотите

Пузырьки в бокале играют, звеня, Это значит, кто-то любит меня.

The National

Шепот удивления пронесся по студии во время телевизионной программы, когда я предложил соединить сухое игристое вино с маслянистыми и хрустящими латкес – еврейскими картофельными оладьями. Почему такой шок? Полагаю, что некоторые бедолаги не понимают, что французское игристое вино, шампанское (Champagne) и его более скромные по цене родственники – самые универсальные и гибкие из известных напитков, они дружественно относятся к еде, уступая в этом первенство только воде. Шампанское прекрасно сочетается с куда большим количеством блюд, чем кола, божоле или рислинг. Его приятно пить с тортом, суши, стейком и, что самое удивительное, с жирной крахмалистой едой: упомянутыми латкес, а также с рыбными котлетами, сливочным ризотто и попкорном в сливочном масле. Вряд ли какое-либо сочетание удивит вас больше, чем шампанское «Лоран-Перье брют» (Laurent Perrier Brut) и картофель фри в утином жире. В ресторанах сети Hooters приняли не менее изящное решение, соединив в меню «Дом Периньон» (Dom Périginon) и куриные крылышки.

Тогда почему люди откладывают удовольствие выпить игристое вино до какого-то особого случая? В большинстве стран, если вы в обеденный перерыв покупаете бутылку с пузырьками внутри и несете ее в офис, практически гарантирую, что кто-нибудь спросит: «Что у вас за праздник?»

Меня так и подмывает ответить: «Ну, сегодня вторник. Завтра – день вывоза мусора. Я праздную день вывоза мусора… его канун».

Вам не нужно ждать праздника, чтобы выпить шампанского. Оно само по себе праздник. Опустошите бутылочку просто ради того, чтобы поднять себе настроение. Вообразите, что вы приходите домой после привычной скучной работы, заканчиваете домашние дела, затем – чпок! – вынимаете пробку, позволяя пенистой жидкости осторожно скользить по стенке бокала, а затем подносите его близко к губам, чтобы брызги от пузырьков покалывали губы, выделяя дрожжевой аромат, напоминающий крекер. Старик Пьер Периньон, монах-бенедиктинец, чье имя

стало одной из великих марок шампанского, называл это «пробовать звезды»: они и впрямь непременно спустятся к вам с небес, чтобы скрасить серость будней.

> Вам не нужно ждать праздника, чтобы выпить шампанского.

Несколько советов: во-первых, вменяемый человек шампанским должен называть только тот продукт, который произведен в исторической области Шампань во Франции. Следуйте этому правилу – или рискуете прослыть деревенщиной. И вы оцените эту точность еще больше, когда, испытывая легкую внутреннюю дрожь от предвкушаемого удовольствия, скажете: «А не выпить ли нам шампанского?» – естественно, если собираетесь насладиться именно этим напитком.

Во-вторых, приемлемы следующие формы бокалов: узкие в форме флейты или тюльпана, маленькие винные бокалы с загнутыми внутрь краями, старомодные чаши для шампанского в форме блюдца.

В-третьих, купите себе несколько пробок-стопперов для шампанского, чтобы при необходимости вы могли растянуть бутылку на пару дней, а не стараться поневоле прикончить ее разом. Стопперы легко найти в онлайн-магазинах.

В-четвертых, держите под рукой кусковой сахар, биттер «Ангостура» (Angostura) и лимоны, чтобы при желании можно было сделать коктейль с шампанским, вместо того чтобы просто выпить пузырящийся бокал. Вот как можно сделать один из возможных коктейлей: киньте в бокал для шампанского кубик сахара (подойдет и бокал-флейта, но в данном случае предпочтителен бокал-чаша). Налейте на него два-три дэша «Ангостуры». Заполните бокал шампанским. В качестве украшения подойдет завиток лимонной цедры. Готово.

Как пробовать шампанское

Как и в любом вине, в шампанском чувствуется множество едва заметных вибраций вкуса, прежде всего пикантный цитрус и бисквитно-дрожжевая сладость (мне приходит на ум печенье из арроурута). Но ваше сознательное внимание будет поглощено пузырьками.

О, эти пузырьки!

В обычных игристых винах шипящие скачущие шарики углекислого газа ощутимо лопаются, как в безалкогольных напитках. Великое игристое бьет вам в рот, укалывая

малюсенькими пузырьками, такими крошечными, что вам покажется, будто на ваш язык легла ледяная подушка из морской пены. Вы даже не до конца прочувствуете взрыв, но ощутите острое покалывание. Дом Периньон безусловно пройдет это испытание, но это винтажное шампанское – на бутылке будет указан точный год его производства, – а это говорит о том, что оно дорогое.

Впрочем, это не означает, что вы не должны его купить. Но если вы собираетесь начать с шампанского или просто выбираете бутылку для обычного, а не особенного, меняющего вашу жизнь, праздника, вы должны исследовать все полки или винную карту, чтобы купить что-нибудь более доступное, а именно невинтажное (NV) шампанское.

Шампанское различается по стилю в разных домах (в краю шампанского винодельни называются «домами»): от полнотелых «Вдовы Клико» (Veuve Cliquot, произносится вёв-кли-ко́) и «Боланже» (Bollinger, бо-лэн-же́) до более легких «Моэт э Шандон» (Moët&Chandon, мо-э́-те-шан-до́н) и «Лансон» (Lanson, лан-со́н). Мои личные фавориты «Тетэнже» (Taittinger, тэ-тен-же́) и «Перрье Жуэ» (Perrier-Jouët, перь-е-жу-э́), или «Пиджей», как его называют мои домашние.

Вы заметили, что в этой книге я не всегда указываю произношение названий вин, проделав это только для шампанского. Глупо будет, если вы, заказывая бутылку стоимостью в ваш дневной заработок, все испортите неверным произношением, а вас еще и поправит какой-нибудь неделикатный педант.

Еще одно указание: сейчас на подъеме находится независимое, так называемое шампанское от виноградарей, что-то вроде альтернативных конкурентов знаменитых, давно зарекомендовавших себя брендов. Попробуйте, может, вам удастся их найти.

Кава, Креман и другие выгодные покупки

Для игристого стиля жизни большинству людей нужна более доступная альтернатива шампанскому, скажем, на четверть дешевле. Им подойдет приличная кава. Кава (Cava) – это испанское игристое вино, которое производят тем же способом, что и шампанское. Среди популярных и надежных марок – «Кодорнью» (Codorniu) и «Сегура Виудас» (Segura Viudas). Я люблю, чтобы у меня в холодильнике лежала бутылка холодной кавы. На всякий случай. На тот самый, что бывает во всяком офисе.

Однако вернемся во Францию. Множество вкусных сухих игристых вин производят не только в Шампани. Цена их ниже. Главным образом потому, что у них нет марочного клейма, но зачастую они по вкусу чертовски напоминают шампанское, ведь их изготавливают по похожей технологии. Таково вино креман (Crémant): на этикетке обозначается регион его изготовления, например «Креман де Луар» (Crémant de Loire, кре-ма́н-де-луа́р) или «Креман де Бургонь» (Crémant de Bourgogne, кре-ма́н-де-бургóнь). Хотите правильно произносить название? Учите французский. А пока просто укажите пальцем.

Еще одна область, которую стоит исследовать в поисках не очень дорогого игристого, – это американские предложения старых домов шампанского. Компания «Луи Родерер» (Louis Roederer) организовала в Калифорнии магазин и завод «Родерер Эстейт» (Roederer Estate), то же самое произошло с домом шампанских вин «Мумм» (Mumm) и его винодельней «Мумм Напа» (Mumm Napa). Оба они предлагают напитки совершенно с французскими вкусовыми характеристиками за огромную цену. Ценовая пропасть между шампанским и его калифорнийскими родственниками будет особенно широкой и приятной для американских покупателей. Некоторые спросят: «А что насчет просекко?» Конечно, просекко (Prosecco), доступный по цене и заслуженно популярный игристый напиток, но я в конце концов устал от его сладости. Есть ли предел тому, сколько кавы или кремана вы можете выпить? Я постоянно пытаюсь его найти и всякий раз терплю неудачу.

Как открыть бутылку шампанского

Выстреливать пробкой в воздух – неправильная процедура, хотя смотреть на это весело. Мы с иллюстратором этой книги играли в оркестре с парнем, который, проделывая такое раз за разом на протяжении десятилетий, в конце концов чуть не лишился глаза. Рисковать стоит только в том случае, если вы только что выиграли заезд «Формулы-1» или поблизости стоит ваш смертельный враг и вы готовы хорошо прицелиться. Я как-то сказал, что питье спиртного – радостный процесс, но – да, мне самому неприятен этот покровительственный тон – запомните: веселье и игры иногда кончаются тем, что пробка попадает кому-нибудь в глаз.

Попробуйте такой способ: начните с того, что удалите проволочную уздечку – мюзле. Крепко ухватитесь за пробку одной рукой, а другой возьмитесь за горлышко бутылки. (Некоторые советуют обернуть пробку кухонным полотенцем: так за нее

можно крепче ухватиться.) Поворачивайте бутылку до тех пор, пока не почувствуете, что давление ослабло. Конечно, не так зрелищно, как стреляющие пробки, но вы будете выглядеть более эффектно, когда овладеете этим приемом настолько, что станете выполнять его небрежно. А теперь секрет профи. Изобразите на лице скуку, словно говоря: «Вот так я это и делаю».

Херес и другие вина, которые вы, возможно, прежде не считали вином

Я снимаю в отеле комнату для работы – крошечную, захудалую комнатку, в которой есть только кровать, а иногда, если повезет, таз для умывания. В комнате я держу словарь, Библию, колоду карт и бутылку хереса.

Майя Энджелоу

Что бы вы ни думали о хересе(Sherry/Jerez), почти всегда окажетесь неправы. В чудесной книге «Херес: современный путеводитель по строжайшей мировой винной тайне» Талия Байоччи (Talia Baiocchi. Sherry: A Modern Guide to the Wine World's Best-Kept Secret) пишет, что ее любимое вино «настолько недопонято, что интересно, не стало ли оно жертвой тщательно разработанной клеветнической кампании, охватившей даже бабушек на лавочке». Создалось нечто вроде заговора, и составился он благодаря псевдонауке. Примерно в 1880 году некий Йоханн Людвиг Вильхельм Тудихум, по моему мнению, самый знаменитый из всех шарлатанов Викторианской эпохи, заявил – конечно, совершенно бездоказательно, – что из-за наличия в составе хереса сульфата кальция этот напиток опасен. Продажи изысканного испанского вина, которые были достаточно внушительными благодаря его невероятной популярности, быстро свернулись. И до сих пор они не поднялись на прежнюю высоту, хотя в последнее время произошли некоторые обнадеживающие изменения.

Чудесный сложный херес и его практически идентичный родственник монтилья (Montilla) по-прежнему производятся в Испании. За пределами этой страны те самые консервативные бабушки знают только слабый, сладкий, купажированный сливочный херес. Вот и родилось еще одно упорное и устойчивое заблуждение: херес – сладкий как патока и годится главным образом для людей старых и скучных. Упомяните о хересе в местности, где говорят по-английски, и люди тут же припомнят бабушек-сластен, и это самое распространенное мнение о хересе. (Вывод: выходит, бабушки виноваты?)

На самом деле большая часть хересов и монтилья – кошмарно сухие. Признаюсь, мне забавно наблюдать за гримасой на лице

того, кто впервые делает глоток сурового, резко-лимонного, льдистого «Фино».

Именно эти сухие хересы, многие из которых вернулись в англоязычный мир впервые после долгого отсутствия, застали врасплох любителей вина, сомелье и барменов.

О да, сейчас происходит ренессанс хереса – разве вы не слышали? Время пришло: многие годы любители хереса, и я в том числе, старались достучаться до людей, пытаясь заставить их попробовать это вино. Люди долго-долго к нему не прикасались. Просто не желали пробовать. Слишком прочно херес ассоциировался с милой бабушкой. Единственный херес, который большинство людей когда-либо пытались пить, представлял собой некую теплую затхлую субстанцию, неведомо сколько хранившуюся в буфете. Это не радовало. Моя единомышленница, тоже любительница хереса Майя Энджелоу относилась к этому напитку и его судьбе со всей серьезностью и писала: «Нет более тяжкой доли, чем носить в себе нерассказанную историю».

Скорее всего вам когда-нибудь случится попробовать херес, поэтому вы, по крайней мере, должны быть готовы невозмутимо опрокинуть бокал, не хмурясь и не отпуская шуточек насчет бабули.

Что такое херес? Увы, по некоторым причинам это не такой уж простой вопрос, как может показаться. А потому считаю правильным повторить: херес – это вино, и точка. Забудьте о «креплености» (большинство хересов на самом деле оживляют небольшим количеством бренди, именно это называется креплением, но во многие более сухие хересы бренди не добавляют). На самом деле лучше думать, что херес и монтилья – это семейство по-настоящему интересных вин, которое объединено набором некоторых традиционных технологий и общим происхождением: их родина – жаркий прибрежный регион на западе Испании. Ветреная, с известковыми почвами часть Андалузии считается одной из наиболее гостеприимных, очаровательных и гастрономически привлекательных областей в мире.

Херес – это вино, и точка.

Ароматнейшие хересы тут повсюду, и все их здесь зовут по-разному. Усвоив эти названия, вы будете легче ориентироваться в его сортах.

Для того чтобы понять вкус разных видов этого вина, попробуйте за трапезой с многими переменами блюд каждый раз выпивать бокал другого сорта. Начните с самых сухих и переходите, по мере продвижения трапезы, к более сладким.

Херес «Фино» (fino) и «Мансанилья» (Manzanilla) – сухие, они словно присасываются к языку, и от них идут мурашки по телу. Их пьют неразбавленными с оливками, рыбой, морепродуктами и разнообразными солеными закусками, даже с чипсами, солеными и сдобренными уксусом, как я недавно выяснил, лакомясь ими у себя на заднем дворе. Испанцы запивают этими хересами летние тапас. Пейте их ледяными.

«Амонтильядо» (Amontillado) – это те хересы, с которых начинается движение от сухих, как солнечный ожог, до легко пьющихся. В их цвете появляются оттенки заката; лучшие из них играют и золотятся, как небо в час угасающего дня.

Теперь хересы становятся темнее и слаще, и нам при некоторой удаче могут попасться редкие хересы «Пало Кортадо» (Palo Cortado), чуть сладкие, сложные и окисленные: это означает, что вы можете уловить в них привкус чуть побитых, упавших на землю яблок.

Затем мы приходим к хересу «Олоросо» (Oloroso), который подают к десерту, они обычно глубокие с ореховым вкусом, их можно пить без сопровождения еды. «Олоросо», как и «Пало Кортадо», часто подают к сыру. Кстати, использованные бочки от «Олоросо» с удовольствием берут производители скотча.

Насыщенные парами и соками выдержанного в них вина, эти бочки придают виски аромат пряностей и сухофруктов (вроде чернослива).

Вся многоцветная радуга сортов этого чудесного вина заканчивается сортами коричневых сахаристых хересов «Педро Хименес» (Pedro Ximénez), или PX, которые могут быть черными, как сырая нефть, и сладкими, как рождественский кекс. Я считаю, что это одно из самых значительных десертных вин наряду с тосканским «Вин Санто» (Vin Santo).

Коктейли на основе хереса

Херес возрождается как вино сам по себе, но он уже давно был другом и подспорьем барменов. Он работает в коктейлях лучше большинства других вин. А все потому, что у него достаточно концентрированные ароматы, которые не исчезают, когда в коктейль добавляют другие ингредиенты и смешивают их. Кроме того, херес поможет создать интересную текстуру, внеся резкую кислинку или мягкую сладость, в зависимости от его сорта. Попробуйте эти рецепты, и увидите.

Коблер с хересом

Коблер с хересом в 60-е годы XIX века был первоклассным утолителем жажды для американок. Это довольно незамысловатое соединение хереса, сахара и колотого льда. Именно последний ингредиент делал напиток свежим и был новинкой в прежние времена. Популярности коблера с хересом часто приписывают использование льда. Также считается, что коктейльную соломинку стали широко использовать именно в коблерах. И самое последнее: в XXI веке с коблера стряхнули пыль забвения и оживили, включив в традиционное меню баров. Например, в новоорлеанском баре Bellocq коблер стал фирменным напитком.

Помните, что в этот коктейль добавляют разное количество сахара и фруктов. Вы также можете приготовить коблеры с использованием портвейна, мадеры и многих других вин, а не только с хересом.

Базовый рецепт коблера

• 4 унции хереса

• 1–3 чайные ложки сахарной пудры; количество зависит от вашего вкуса и сладости хереса

• 2 тонких кружочка апельсина
• любой фрукт для украшения

Положите в шейкер колотый лед, налейте херес, насыпьте сахар и добавьте кружочки апельсина. Тщательно встряхните. Перелейте все, включая лед и кружочки апельсина, в любой подходящий бокал. Добавьте при необходимости еще льда, чтобы край бокала был «вымощен булыжником» (ведь в переводе слово cobble означает «булыжник»). Красиво выложите на льду украшение из фруктов. Подавайте с соломинкой.

«Адонис»

Я люблю готовить «Адонис» большими порциями, как приветственный коктейль на вечеринках. Это хитроумный дешевый способ заправить гостей первой порцией спиртного задолго до того, как вы что-либо еще успели приготовить. Возьмите кувшин и налейте в него 2 части сладкого вермута – я бы взял «Чинзано Россо» (Cinzano Rosso), – 1 часть хереса (начните с «Пало Кортадо» или сухого «Амонтильядо», позже при желании можете взять другой херес), один дэш (4–5 капель) апельсинового биттера и положите по 1 кубику льда на порцию. Перемешайте и оставьте смесь в холодильнике до прихода гостей. Закиньте ноги на стол и включите свою любимую музыку. Существует похожий **коктейль «Армор»** – это 1 часть хереса, 1 часть вермута и 1 часть апельсинового биттера на порцию. Готовят коктейль, как описано выше.

«Коронация» № 1

«Коронация» – еще один коктейль, который можно готовить большими порциями. Смешайте 1 часть сухого хереса, 1 часть сухого вермута – попробуйте французский «Нойли Прат» (Noilly Prat) – и добавьте по ½ чайной ложки вишневого ликера «Мараскино» (Maraschino), 1 кубику льда и одному хорошему дэшу апельсинового биттера на порцию. Готовят его как коктейль «Адонис», технология описана выше. Чтобы приготовить **коктейль «Бамбук»**, просто не добавляйте вишневого ликера.

Портвейн

Некоторым читателям покажется, что я непропорционально и

несбалансированно распределил пространство между хересом и портвейном. Вполне вероятно, что это отражает собственные авторские предпочтения и склонности. И читатель будет прав: как правило, портвейн (Port/Porto) кажется мне слишком сладким. Это не означает, что таковым он покажется и вам.

Портвейн «Руби» (Ruby Port) – продукт дешевый. Именно с него вы можете начать пробовать этот напиток – лучшее, что сделала Португалия в области крепленых вин. Если вы почувствуете намек на удовольствие, продолжайте свои исследования. Среди других, более роскошных категорий портвейна – «Тони» (Tawny), «Колейта» (Colheita) и «винтажный портвейн позднего розлива» (late-bottled vintage). Однако охлажденный белый портвейн очень весело пить во время вечеринок в патио, особенно как аперитив или десертное вино. Ту же самую философию можно применить и к хересу: если вы не отмахиваетесь от него как от старушечьего напитка, то можете открыть это вино, хотя никогда и не подозревали, что хотите его попробовать.

Как и все крепленые вина, портвейн хорошо сохраняется в холодильнике в течение нескольких недель после того, как бутылка была открыта. Мои друзья, любящие портвейн, напомнили, чтобы я вас предупредил: портвейн вызывает жуткое похмелье, поэтому будьте осторожны.

Мадера

Мадера, или мадейра (Madeira), – еще один португальский вклад в производство крепленых вин. Оно окликает нас с острова под тем же названием, находящегося ближе к берегам Африки. В XX веке это вино пережило еще более высокий всплеск популярности, чем херес, а возрождение его произошло на несколько лет позже.

Мадера родилась как атлантический торговый продукт и сегодня завоевала популярность благодаря тому, что вино это выдерживают в дубовых бочках при высоких температурах, обычно при 40–45 °C: это делается для того, чтобы имитировать путешествие в трюме корабля, идущего по теплым карибским водам, или долгую стоянку во влажной бухте. Еще мадера может гордиться своим невероятным долголетием: это галапагосская черепаха среди вин. Она может продолжать улучшать свои качества и после целого столетия, проведенного в погребе.

Вино это производят из большого количества сортов винограда, которые нам не знакомы. Никто вам не скажет, какие сорта винограда находятся внутри бутылок многих видов мадеры.

Продавцы просто бросят что-то вроде «отличная старая мадера», а вы в ответ должны только пожать плечами и отсчитать приличные деньги за подарок. Но если вы увидите на этикетке такие слова, как «серсиаль» (sercial), «вердельо» (verdelho), «боал» (boal, bual) или «мальвазия» (malvazia), то знайте: они обозначают сорт винограда, из которого вино произведено. Я перечислил их по порядку – от светлого и сухого до темного и сладкого. Мадера «Рэйнуотер» (Rainwater Madeira) находится на территории полусухих вин, и купить ее можно чаще всего в Соединенных Штатах. Вино было создано для американского рынка. Президент Вашингтон и его друзья обожали мадеру и напились ею, празднуя подписание Декларации Независимости, а принимая во внимание, что они ее подписывали, предполагая, что могут отправиться на свидание с палачом, это было в самый раз. В любом случае, мне кажется, что мадера Рэйнуотер – вещь приятная, особенно немного до или после обеденного вина.

Марсала

Марсала (Marsala) – сицилийский ответ крепленым винам, сегодня она больше известна как кулинарное вино, ее используют для приготовления цыпленка в соусе марсала с добавлением грибов.

Я понимаю, что на Сицилии и, возможно, в определенных навороченных лондонских винных магазинах вы можете найти гораздо лучшие экземпляры марсалы, чем вино с вялым вкусом, которое, как правило, продается в большинстве других мест. Вероятно, лучшие виды марсалы станут модными, как херес, и укрепят свои позиции, как мадера. А до тех пор это вино продолжает пребывать в спячке.

Вермут вам не враг

Я хочу по-настоящему сухой «Мартини».

Налейте немного вермута в кондиционер.

Типичное неприязненное отношение к вермуту в XX веке, высказанное клиентом бара «Якорь» в Баффало, штат Нью-Йорк, и описанное в книге Джозефа Скотта и Дональда Бейна «Самый лучший в мире учебник бармена», 1998

На вечеринке прехорошенькая молодая женщина как-то меня спросила, глядя, как я вновь наполняю свой бокал: «Эй? Кто сейчас пьет просто вермут?»«Итальянцы», – ответил я с самодовольной усмешкой. Это было воспринято именно так, как вы и подумали, но я был прав в одном: во Франции и Италии, на родинах-близнецах вермута, он считается популярным, легким горько-сладким предобеденным напитком. Все англосаксонские колебания насчет вермута, в том числе замечание, что этот напиток следует смешивать с чем-нибудь еще, чтобы его можно было пить, озадачивают и ставят в тупик французов и итальянцев.

Думаю, печальная судьба вермута в том, что кое-где и кое-кто его неправильно воспринимает. Прежде всего большинство людей не видит в вермуте вино – «ароматизированное» вино, которое производят из посредственного винограда, например сорта треббьяно. И все-таки это вино. Вино, которому дали новую жизнь пряности и небольшое количество бренди, не говоря уже о сахаре.

Вермут бывает двух видов – сладкий и сухой; в старых книгах первый относится к итальянскому вермуту, а второй – к французскому, и в каждом точно угадывается место происхождения. В конце концов, даже сладкий красный вермут производят из белого вина; добавление карамели придает ему красновато-коричневый цвет. Слово «вермут» происходит от немецкого wermut, что в переводе означает «полынь», но, насколько мне известно, полынь не является важным компонентом современных вермутов. Сладкий вермут – основной ингредиент коктейлей «Манхэттен» и «Негрони», а сухой –

краеугольный камень «Мартини». Вермут требуется для приготовления многих и многих других напитков, но его присутствие в этих трех удивительных коктейлях делает его необходимым в любом баре, общественном или домашнем.

Существуют также янтарные и белые (bianco) вермуты, но их практически не встретишь в англоязычных странах. И это позор: такой белый вермут, как «Мартини Бьянко» (Martini Bianco), охлажденный, с несколькими кубиками льда и небольшим количеством газировки, – приятный способ переключить мозговой механизм с «тяжелого труда» на «легкую игру». Нотки апельсиновой корки, карамели и горечавки поднимут вам настроение, заставив забыть то, что в три часа пополудни казалось таким важным. В Турине, Милане и Флоренции часто можно увидеть людей, заказывающих бокал вермута в качестве напитка после работы. (См. главу «Аперитивы», где подробнее описываются ритуалы употребления предобеденных напитков в Южной Европе.) В фильме «День сурка» телевизионному продюсеру Рите (ее играет Энди Макдауэлл) вермут со льдом и завитком апельсиновой цедры напоминает о Риме. Простой бокал вермута «Карпано классико» (Carpano classico) со льдом и ленточкой апельсиновой цедры – отличное питье, освежающее и терпкое. Как мы увидим, итальянцы считают, что вермут стимулирует аппетит. Я частенько наливаю себе бокальчик, чтобы попивать этот напиток во время приготовления барбекю, когда мне хочется пробудить у себя аппетит, если это необходимо. И не стоит отказывать себе в этом.

Серьезным препятствием в желании оценить вермут может стать попытка впервые (и больше не предлагайте!) попробовать мертвый вермут. Что такое мертвый вермут? Та забытая бутылка, которую оставили на задворках вашего местного бара или в доме вашей бабушки. Кто-то открыл бутылку и налил немного вермута в коктейль. Затем бутылку оставили, и вермут стал разлагаться. В конце концов аромат улетучился. Предположим, вы возьмете ту же бутылку для нового коктейля и заодно сделаете из нее глоток. Он оказался безвкусным и без запаха. Свой приговор вы вынесли.

Если вы захотите дать вермуту еще один шанс, прежде убедитесь, что наливаете в бокал свежий напиток. Итак, откройте новую бутылку. Плесните толику вермута в стакан на кубики льда. Держите наготове апельсин, если у вас сладкий вермут, или лимон, если вермут сухой или белый, но сначала пригубите его просто так, без добавок.

Вы встретитесь со сладким скромным букетом ароматов, это чем-то похоже на обычное вино, но только более нежное и, без сомнения, менее кислотное и одновременно более таинственное

благодаря добавлению пряностей, трав и прочего. Рецепты вермута всегда держатся в секрете, что характерно для южноевропейской лукавой натуры.

Свежесть восприятия вермута может стать для вас счастливым и неожиданно новым приключением. Он, как и другие крепленые вина, стал модным в далеких от Средиземного моря странах, от Японии до Соединенных Штатов и Нидерландов. Вермуты, в том числе «Нойли Прат» (Noilly Prat), «Долин» (Dolin) и «Карпано Антика Формула» (Carpano Antica Formula) – получают похвалу и признание, которых они, несомненно, заслуживают.

Вермуты различных марок могут сильно различаться. Лично мне нравится готовить коктейли из таких сладких вермутов, как «Карпано классико» (Carpano classico), «Кокки вермут ди Торино» (Cocchi Vermouth di Torino) и «Гуэрра» (Guerra) – он из Испании. От «Карпано Антика Формула» коктейли «Негрони» или «Манхэттен» поют как Паваротти. В те долгие темные годы, когда этот вермут нельзя было купить в Канаде, я знал людей, которые ввозили его контрабандой. Когда вы плеснете «Карпано Антика» на кубики льда, в воздухе почувствуется всплеск горькой сладости и слегка лекарственный привкус ванили, сухофруктов и корневого пива (рутбир, root beer). Среди менее сладких вермутов – «Чинзано россо» (Cinzano Rosso) и красный «Долин», которыми, в крайнем случае, можно заменить сладкие.

Если вам захочется сухого вермута, то купите французское вино. Ищите «Нойли Прат», если сможете его добыть, или возьмите сухой «Долин». Белый вермут, кроме «Мартини&Росси» (Martini&Rossi), найти трудно, но он приятный и особенно хорош с украшением из базилика.

Как пить саке

В лунную ли ночь, или снежным утром, или в сезон цветения сакуры, ведя безмятежную беседу, достать чаши для саке – превыше всякого удовольствия. Если в тот день, когда тебя одолевает скука, к тебе неожиданно приходит друг, то самое лучшее дело – устроить пирушку…

Ёсида Кэнко (ок. 1283–350),

буддийский монах и писатель.

«Записки от скуки»

Вообразите, что это ваш первый вечер в Токио. Вы направляетесь в район Синдзюку Голден Гай, потому что читали, будто именно там японцы разного общественного положения, от служащих до уличной шпаны, любят расслабиться в конце дня. И более того, эти соседствующие друг с другом бары-клетушки власти вечно угрожают сломать, чтобы расчистить место для новых зданий, поэтому было бы разумно посмотреть на них, пока это возможно. Местные любят обмыть прошедший день *нама бшру* (nama biiru) – разливным пивом и виски *мидзувари* (mizuwari) – виски со льдом и холодной водой, но вы ведь хотите почувствовать подлинный туристский восторг от пребывания в Японии, значит, вам следует попробовать саке – национальный напиток.

Для начала вам нужно знать, что саке японцы называют *нихонсю* (日本酒), буквально «японское спиртное». Листая меню саке – папку с ламинированными страницами, украшенными этикетками из различных областей и регионов, – в *идзакая*, закусочной высокого класса, вы быстро выясните, что мир рисового алкоголя на удивление обширен. С первого взгляда в этом трудно разобраться. Более того, качественная пропасть между хорошим и плохим саке огромна, а цены относительно близки. Это один из тех случаев, когда вы платите за то, чтобы хоть что-то понять.

Вот фраза, которая выручит вас из беды: «*Осусуме ва нан десю ка*?» – что означает «Что вы порекомендуете?»

Скорее всего это фраза сработает, но все же, пожалуй, имеет смысл предложить вам пособие для начинающих, чтобы вы не ощущали себя в безвыходном положении. Саке по-английски нередко называют рисовым вином, однако оно, возможно, имеет больше общего с пивом по технологии изготовления. Насыщение углекислотой происходит путем сбраживания, и в случае с саке обычно углекислоте позволяется улетучиться. Однако изредка можно увидеть и игристое саке. Некоторые виды саке карбонизируются искусственно, а другие – естественным образом.

Качественное саке лучше всего подавать холодным. Теплое саке – более традиционное, но примерно с 80-х годов XX века знатоки предпочитают охлажденное саке, что сохраняет цветочную нежность напитка. Пожалуй, лучшее саке – легкое и благоухающее фруктовыми ароматами дыни и ягод, которые вы потеряете, если нагреете напиток. И все же, как сотни лет писали японские поэты и ревностные поклонники саке, нет ничего приятнее теплого саке холодной ночью.

Холодным саке, без сомнения, следует запивать суши, но только не сырую рыбу. Для питья саке есть прекрасное время и место. Например, ванна. Япония – это нация людей, которые любят мокнуть в горячей воде. Я вновь обрел простое удовольствие принимать ванну, когда был в этой стране, а вернувшись домой, привез и привычку прихлебывать охлажденное саке, полеживая в мыльной пене. Саке, скажу вам, – самый правильный выбор на тот случай, когда вы погружаетесь в горячую воду.

Теперь будем решать, что пить. И вновь приходится признать, что понятие «нихонсю» – слишком широкое, а терминология сложная, не говоря уж о иероглифическом письме, от которого путаются извилины. Я взял на себя труд запомнить несколько самых важных терминов.

Прежде всего это *дзюммай* (純米酒). Большинство саке содержит хотя бы небольшое количество дистиллированного рисового спирта (он называется дзёдзо), что улучшает и сохраняет вкус напитка. В саке дзюммай спирта нет. Саке дзюммай – это «чистое» саке, если можно так выразиться, несколько менее ароматное в сравнении с другими высококачественными саке. Оно напористое и грубоватое.

Вот еще термины, которые следует запомнить, – *гиндзё* (吟醸酒) и *дайгиндзё* (大吟醸酒). Эти виды саке производятся из шлифованного риса. Внешняя оболочка риса счищается, зерно шлифуется. Чем мельче получаются маленькие белые обточенные комочки, тем более высококачественное из них получается саке (по крайней мере, в теории). Рис для этих саке отшлифовывается

особенно тщательно: например, подготовленное для гиндзё рисовое зерно теряет до 40 % объема. Для приготовления дайгиндзё (что означает «большое гиндзё») отшлифовывается 50 % зерна, то есть до того, как из риса начнут готовить саке, должно остаться менее половины от каждого зернышка. Гиндзё и дайгиндзё – особенно ароматные и изысканные. Это вершина мастерства в приготовлении саке. Вы должны дать себе клятву попробовать гиндзё и/или дайгиндзё хотя бы один раз. В магазине они не слишком дороги.

Иногда, если это возможно, объединяют два вида саке. Например, саке *дзюммай дайгиндзё* (純米大口今醸) необычайно приятное.

Еще один вид, который надо разок попробовать – именно разок, не более, – это саке *нигори* (にごり酒), которое фильтруют не особенно тщательно, всего лишь пропуская через плотную ткань. Саке остается белым, молочным и относительно сладким. Если оно вам понравилось (а это под большим вопросом), то его лучше всего подать на десерт.

Теперь вообразим, что перед вами широкий выбор саке не самого высокого качества из тех, что можно обнаружить в дешевых японских супермаркетах. Специалисты советуют искать такое название, как *фуцусю* (普通酒), а не *дзодзёсю* (増麵). Это последнее саке может быть просто ужасным. Недорогие саке в Японии продаются в больших, скромно украшенных емкостях, которые похожи на пакеты с молоком. Выпивать это саке, может быть, и весело, но на следующий день, вполне вероятно, вы будет чувствовать себя как в аду.

Если вам хочется выглядеть утонченно, то можете пить саке из маленьких глиняных чашечек, именно для этого предназначенных. А чтобы достичь еще более высокой степени консерватизма, стоит окунуться в настоящую традицию и использовать коробочки из кедра, называемые *масу*. Их вы можете найти в магазинах, специализирующихся на товарах из Японии. Я думаю, что пуристы фыркнут и скажут, что кедр разрушает вкус и запах саке, но так весело наблюдать за своими друзьями, у которых саке течет тонкой струйкой по подбородку, когда они пытаются совладать с непривычной квадратной емкостью. Какой бы сосуд вы ни использовали, наполняйте его до краев. Выпивая в Японии, знайте, что наполнять свой собственный бокал считается неприличным: вежливый человек может наполнять только чужие бокалы; что слово *кампай* означает «до дна!», а токийское метро (что совсем уж невежливо) закрывается неуместно рано – в двенадцать часов ночи.

В Китае, Корее, Вьетнаме и в тех местах, где есть

соответствующие диаспоры, можно найти другие напитки на основе риса. Воспользуйтесь моим советом: изобразите полную беспомощность, и кто-нибудь непременно из жалости вам поможет.

Часть III
Как выбирать, пить и подавать коктейли и крепкие спиртные напитки

Домашний коктейльный бар: оборудование и как им пользоваться

Итак, вам нравится… микстура?

Ральф Виггам («Симпсоны»)

Если вы раздумываете, стоит ли готовить коктейль, то сначала сделайте вот что: пойдите в магазин, купите кое-какие инструменты и посмотрите, вдохновляют ли они вас. Я никогда не коптил ребрышки и не пытался ходить на лыжах, пока не купил коптильню и лыжи. Обладание этими вещами заставляло меня научиться пользоваться ими. И теперь мало что приносит мне такое удовольствие, как копчение куска мяса или ходьба на лыжах по снежной целине. Возможно, сыграло свою роль то, что в обоих случаях я купил вещи приличных марок. В мире приспособлений для коктейля самые высококачественные предметы чаще всего делают в Японии, и многие из них так красивы, что глаз не оторвать. Если у вас есть возможность потратиться на японские шейкеры, смесительные стаканы, барные ложки и ситечки-стрейнеры, сделайте это непременно.

Прежде всего нужно отмерять

Даже если вы не планируете часто смешивать коктейли, вам необходимы приспособления для измерения жидкостей. И пусть вы не раз видели, как бармен наливает спиртное на глазок, пусть и сами вы привыкли отмерять жидкости, полагаясь на опыт и твердую руку, запомните: приготовление коктейля – точная наука. Это как в выпечке, где соотношения между ингредиентами настолько определенны, что вы можете испортить все дело, если начнете лить и сыпать по своей прихоти. Многие коктейли хороши или ужасны только из-за того, насколько верно или дурно они сбалансированы, а человеческий глаз все же не слишком точный инструмент.

Джиггеры – традиционные мерные сосуды в коктейльном ремесле и для этой цели подходят гораздо лучше рюмок. Я не слишком часто использую джиггеры, но, если вы хотите пойти по этому пути, вам следует купить несколько разных джиггеров, чтобы отмерять часто используемые количества: ½ унции, ¾ унции, 1 унцию и 1½ унции.

И все же еще лучше, на мой взгляд, мерные чашки. Компания «Охо» делает их потрясающе, деления нанесены наклонно, что позволяет вам лучше видеть, сколько жидкости внутри, не прилагая усилий. Во многих странах на такие чашки наносят деления в метрической системе, что полезно, если вы готовите коктейль по рецепту, пришедшему из Европы. И наконец, для отмеривания маленьких порций, например ¼ или ½ чайной ложки, удобны обычные мерные ложки.

Вот несколько соотношений меры и объема, которые неплохо держать в голове (обратите внимание на то, что в Австралии столовые ложки почему-то больше: 20 мл вместо всем привычных 15 мл):

1 чайная ложка = 5 мл
1½ чайной ложки = ¼ унции
1 столовая ложка = 3 чайные ложки = ½ унции = 15 мл
20 мл = унции
30 мл = 1 унция
2 унции = ¼ чашки
1 американская чашка/стакан = 8 унций = 240 мл = 16 столовых ложек = 48 чайных ложек
1 американская кварта = 4 американские чашки
1 л = немного больше 4 чашек

(*Оговорка*: 30 миллилитров – это не совсем 1 жидкая унция. Отметьте, что в любом случае имеются две немного разные жидкие унции – американская и стандартная английская, но все равно они достаточно близки, поэтому мы можем спокойно их применять, не делая оговорок. *Некоторая* неточность не испортит ваш напиток.)

Метод шейк: приспособления и как их использовать

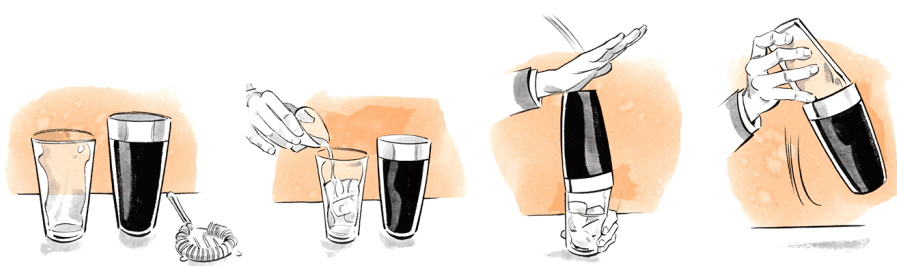
Большую часть коктейлей, содержащих сок, молоко, сливки и любые другие непрозрачные ингредиенты, вы будете готовить почти всегда методом шейк.

Чтобы приготовить коктейль этим методом, вам потребуется, что совершенно очевидно, коктейльный шейкер (shake в переводе с английского означает «встряхивать»). Во многих семьях имеется агрегат, именуемый шейкером для коблера. (Кто его купил? Откуда он взялся? Кто знает?) Шейкер имеет форму вазы со съемной крышкой, обычно в нем есть еще одна маленькая съемная крышка, под которой прячется встроенный стрейнер – сито. Такой шейкер привлекателен для любителей, потому что им относительно легко пользоваться. Однако профессионалы

пренебрегают им. Шейкером для коблера легко пользоваться, но его трудно держать в чистоте: частички грязи всегда найдут где спрятаться во время пребывания шейкера в посудомоечной машине – особенно они любят укрываться во всяких закоулках и желобках, – поэтому его детали имеют привычку склеиваться в самый неподходящий момент.

Вам нелишне знать, что существует еще один вид шейкера – бостонский. Он состоит из большого металлического стакана и стакана стеклянного чуть меньшего размера (или металлического стакана еще поменьше, именуемого cheater tin – «жестянка мошенника»), который вставляется в первый стакан (1). Чтобы пользоваться бостонским шейкером, следует немного попрактиковаться. Это примерно то же самое, что учиться фотографировать на пленку или водить машину с механической коробкой передач: поначалу учишься самому трудному, а остальное уже пойдет само собой.

Сначала возьмите смесительный стакан, который напоминает пинтовый стакан для пива с прямыми стенками, впрочем, иногда это действительно стакан вместимостью 16 американских жидких унций. Если по рецепту требуется что-нибудь потолочь, сделайте это в самом начале. Затем добавьте жидкие ингредиенты по рецепту (2), после засыпьте лед. Сколько? Много. Существует точка зрения, что нужно заполнять смесительный стакан до самого края. Это ведь просто замороженная вода, так почему бы нет? Отрывайтесь.



1 2 3 4

5

6

7

Потом приходит время второго стакана: его нужно установить сверху под небольшим углом (как чечеточник надевает шляпу набекрень), а не ровно сверху вниз, а затем решительно хлопнуть ладонью по дну (3). Сосуды плотно срослись, и это можно проверить, подняв шейкер за верхний стакан: стеклянный стакан должен подняться вместе с металлическим (4). Он присосался! Физика не подведет.

Теперь вы готовы к встряхиванию. Держите шейкер стеклянной стороной к себе, чтобы, если по какой-либо причине части шейкера вдруг разъединятся, напиток вылился на вас (вот смех-то!), а не на ваших гостей/клиентов (что будет уже не смешно). Не трясите только вверх и вниз. Следует несколько раз тряхнуть шейкер из стороны в сторону. Все выйдет отлично (5). Кстати, говорят, что лицо человека, который встряхивает коктейль, напоминает его физиономию во время секса – об этом следует помнить. Трясите до тех пор, пока не почувствуете, что металлический стакан стал таким же холодным, каким должен стать коктейль.

Примерно через 15 секунд коктейль должен охладиться настолько, настолько нужно, и хорошо смешаться. Пришло время разъединить стаканы. Крепко, но нежно одной рукой возьмите шейкер одновременно за оба стакана – за стеклянный и за металлический, будто поддерживаете голову младенца, подложив ладонь под шейку. Металлическая часть должна быть обращена к полу, а стеклянная – к потолку. Теперь посмотрите на стеклянный стакан. Металлический стакан наклонен под небольшим углом, а значит, и стеклянный будет смещен в ту же сторону. Нижней частью ладони слегка шлепните сбоку по металлической части шейкера в том месте, где она соприкасается со стеклянной частью, чтобы стаканы образовали прямую линию (6). После этого части шейкера разойдутся довольно легко. Если этого не произойдет, а вы, предположим, во время вечеринки демонстрируете свое умение, и все взгляды направлены на вас, не

теряйтесь. Отставьте шейкер в сторону, немного подождите: в конце концов сцепление само ослабнет и вы сможете разъединить половинки шейкера.

После того как вы отделите металлический стакан от стеклянного, коктейль и лед будут в металлическом стакане ждать, когда вы их процедите. Стандартный стрейнер, который используется для приготовления напитка путем встряхивания, называется «хоторн-стрейнер», вы его узнаете по спирали в форме подковы, идущей по периметру.

Установите стрейнер на металлический стакан и, придерживая его, процедите напиток в бокал. Стрейнер задержит весь лед. Именно это действие описано в рецептах коктейлей словом «процедить» (7). Попрактикуйтесь, прежде чем делать это на глазах у публики. Бармен Джеффри Моргенталер рекомендует учиться взбивать коктейли, используя рис. Вы можете слышать, как он шуршит в шейкере, а если он просыплется, его будет легче убрать, чем жидкость. Считайте, что это совет.

И наконец, если вы предпочитаете свести до минимума ошибки (то есть не рискуя расколотить стакан), знайте, что многие бармены заменяют смесительный стакан в бостонском шейкере маленькой и широкой металлической «жестянкой мошенника». А в остальном техника та же самая.

Метод Стир: приспособления и как их использовать

Коктейли, в основном состоящие из алкогольных ингредиентов, то есть комбинацию крепких спиртных напитков, вина и биттера, без сока, сливок и газировки, обычно смешивают, а не встряхивают. Смешанные коктейли могут также содержать сахар в каком-либо виде. Изредка коктейль со скромным количеством лимонного сока ради простоты тоже скорее смешают, чем будут встряхивать.

Если в рецепте коктейля написано, что его следует смешивать, вначале действуйте так же, как готовя коктейли по методу шейк. Сперва потолките указанные ингредиенты, затем добавьте алкоголь, потом – лед, заполнив стакан на две трети. И смешайте. Но не так, как вы размешиваете суп. Вам нужно аккуратно вставить длинную ложку в лед и вращать круговыми движениями. Продолжайте тренироваться, пока не наловчитесь. Делайте это довольно осторожно, чтобы жидкость не выплескивалась через края смесительного стакана. Это успокаивающий, медитативный опыт.

Мешайте до тех пор, пока напиток не станет ледяным. На это может уйти минута (я имею в виду минуту в прямом смысле, то

есть 60 секунд). Когда вы добьетесь правильной температуры, конденсат начнет покрывать стакан снаружи, и ароматы, носящиеся в воздухе, постепенно достигнут ваших ноздрей (обычно я понимаю, что напиток готов, когда начинаю чувствовать его запах).

Вы можете смешивать коктейли в стеклянной части вашего бостонского шейкера, взяв его в качестве смесительного стакана, как указано в рецепте. Но гораздо приятнее иметь отдельные смесительные стаканы для «Мартини», «Манхэттена» и их пьяных родственников. В наши дни логово истинного любителя коктейлей обычно украшено аккуратной шеренгой *ярай* – смесительных стаканов из Японии с бриллиантовыми гранями, толстыми стенками и носиком. Они достойны того, чтобы ими обладать: они элегантные на вид, но прочные. Какой бы смесительный стакан вы ни использовали, скорее всего в нем можно будет приготовить зараз два коктейля или больше, если вы купили особенно объемистый стакан.

Для смешанных коктейлей обычно требуется иной вид стрейнера – перфорированная чаша, или решето, которая называется джулеп-стрейнер, хотя приобретать его вовсе не обязательно, если вы уже имеете хоторн-стрейнер. Оба стрейнера работают одинаково.

Для смешивания также требуется длинная ложка со спиралевидной ручкой. У японских барных ложек бывают разные концы для выполнения различных задач. Например, ложка с вилочкой на конце нужна для того, чтобы накалывать вишни, ложка с округлым тупым концом – чтобы разминать мягкие ингредиенты. Барной ложкой с тупым концом невероятно удобно раскалывать кубик сахара для коктейля «Олд-Фэшенд» – говорю это на всякий случай, вдруг вы любитель этого коктейля.

Несмотря на все то, что я сказал выше, пусть отсутствие инвентаря вас не останавливает. Если у вас нет под рукой стакана для смешивания или барной ложки, вы можете взять большой стакан (может, пинтовый стакан для пива?) и деревянную палочку для еды, чтобы ею смешивать коктейль. Суповые ложки в этом случае бесполезны. В отчаянной ситуации или в тяжелые времена стрейнером может послужить блюдце.

Другое оборудование для бара

Соковыжималки для цитрусовых бывают разных размеров для лаймов, лимонов, апельсинов и даже грейпфрутов. Поскольку качественные коктейли всегда готовят с использованием

свежевыжатого сока, вам может понадобиться этот полезный инструмент.

Овощечистка нужна, чтобы снять кожуру с цитрусовых. Существует огромная пропасть между стандартными овощечистками из супермаркета и прекрасными инструментами из специализированных магазинов кухонных принадлежностей. Если найдете, купите швейцарскую или японскую овощечистку. **Пилер для цитрусовых** – это другой инструмент, им можно срезать длинные тонкие завитки цедры, но он играет гораздо меньшую роль в процессе приготовления коктейлей, чем овощечистка.

Верхний ряд, слева направо: маленькая мерная чашка «Охо», джиггер.

Нижний ряд, слева направо: овощечистка, хоторн-стрейнер, джулеп-стрейнер, три барные ложки, мадлер, соковыжималка для лайма.

Мадлер (пестик) – необязательный, но рекомендуемый инструмент, если вы любите «Мохито». Это маленькая дубинка, которой вы с хлюпающим звуком разминаете ингредиенты на дне стакана-смесителя, осторожно или яростно, в зависимости от рецепта. Мадлером растирают преимущественно травы и фрукты, но вы также можете использовать его, чтобы дробить лед, например, для «Олд-Фэшенд». Было время, году эдак в 2005-м, когда коктейльный мир находился во власти мадлеромании, но сейчас его власть ослабла. И все-таки хорошо иметь мадлер, чтобы выжимать сок из мяты в «Мохито».

Лед: гораздо важнее, чем вы думали

Почему в модных коктейльных барах используют такие большие кубики льда? Потому что они тают медленнее, так как у них меньше соотношение между поверхностью и объемом. Впрочем, автор книг о напитках Кевин Лю, говорят, провел несколько экспериментов и обнаружил, что эффект не столь значителен, как принято считать в продвинутых кругах коктейльной крафтовой культуры. В любом случае формы для больших, пятисантиметровых кубиков льда в наши дни легко найти, и это порадует приверженцев коктейля «Олд-Фэшенд».

Вам также нужны инструменты для приготовления мелкого колотого льда из замороженных в домашней морозилке кубиков обычного размера. В королевстве коктейлей колотый лед обычно добавляют в крепкие летние напитки – в «Мятный джулеп», «Зомби» и некоторые разновидности «Дайкири». Правильно приготовленные, все они содержат много крепкого алкоголя. Если после первого глотка вам показалось, что коктейль слишком крепкий, не спешите, ибо через несколько минут колотый лед растает и все пойдет как надо. Более того, хотя лед продолжает таять, ваш напиток остается холодным.

Чтобы измельчить лед, не стоит пользоваться блендером. Деревянный молоток под названием киянка (schmallet) справится с задачей значительно лучше. Он продается вместе с мешком (Lewis bag): изначально похожие мешки использовались для транспортировки монет. Специалисты по оборудованию для коктейльных баров обычно продают молоток и мешок в одном наборе. Заполните мешок льдом и, как сказал бы Гомер Симпсон, наяривайте изо всех сил.

Как украсить

Существует два вида вишен мараскино. Настоящие вишни этого сорта почти черные, их экспортируют преимущественно Италия и Словения. Они очень вкусные. Ведущая марка настоящих вишен – Luxardo. Ярко-красные вишни, которые продаются в англоязычных странах, – продукт не очень качественный. Разница огромная, а соответственно и цена. Дешевая вишня, которую я называю «клоунским носом», – на мой взгляд, неправильная экономия.

В деле украшения коктейля играют не последнюю роль личные способности и творческие таланты. Но, прежде чем вы дадите волю фантазии, вдохновленной картинками из Pinterest, попрактикуйтесь и изготовьте базовый завиток из кожуры цитрусовых: срежьте полоску цедры длиной в палец, которой декорируют современные версии коктейля «Олд-Фэшенд» и множество других напитков.

Используйте высококачественную овощечистку, чтобы срезать небольшое количество цедры с лимона или с апельсина. Вы заинтересованы в восковой, цветной ее части. Старайтесь не задевать белый волокнистый слой, отдающий горечью. Обрежьте кусочки цедры ножом: так она будет выглядеть приятнее. Выжмите пальцами лимонную корку, разбрызгивая эфирные масла по поверхности напитка. Натрите цедрой ободок бокала, а затем прикрепите ее как украшение. Подавайте на стол.

Стеклянная посуда

И наконец, вам потребуется стеклянная посуда, в которую вы нальете напитки. Пять видов бокалов обязательны.

Будьте внимательны: когда бармен или рецепт (или эта книга) упоминают «коктейльный бокал», это значит, что имеется в виду специальный бокал на ножке с относительно малой вместимостью. В идеале в коктейльные бокалы можно налить не более 5 унций жидкости.

В моде сейчас округлые бокалы, которые также называются чашами. Когда-то в чашах подавали шампанское (хотя в наши дни любители игристых вин предпочитают высокие бокалы-флейты или даже бокалы для белого вина, в которых дольше сохраняются пузырьки углекислого газа). На коктейльных вечеринках часто пересказывают байку о том, что бокалы-чаши имеют форму груди Марии-Антуанетты. Чего только люди не выдумают!

Конечно, в хороших магазинах посуды нетрудно найти прочные и недорогие бокалы. Кроме того, в специализированных магазинах для коктейльных баров и в винтажных магазинах (и даже на блошиных рынках) часто попадаются винтажные коктейльные бокалы уникальной формы и с красивой гравировкой. Бокалы для коктейлей следует покупать именно здесь, а не в гипермаркетах товаров для дома, где продаются слишком большие бокалы – 8 унций или даже вместительней. В таком огромном бокале «Мартини» выглядит нелепо.

Если мы говорим о «Мартини», то бокал конической формы середины XX века, обычный для того времени коктейльный бокал, сейчас стремительно выходит из моды.

Стаканы рокс – небольшие широкие стаканы, которые сохраняют ваши напитки холодными. Они также называются «олд-фэшн», то есть старомодными, по названию самого популярного коктейля, который в них подают. Правильный размер этого стакана – 8 унций. Существуют и двойные стаканы олд-фэшн вместимостью более 14 унций, но у меня нет ни одного подобного стакана. И отсутствие их никогда меня не беспокоило.

Верхний ряд, слева направо: хайбол, коллинз, маргарита.

Нижний ряд, слева направо: два вида коктейльных бокалов, рокс (он же олд-фэшн).

У коктейля «Маргарита» имеется свой собственный бокал, который вам потребуется только в том случае, если вы готовите «Маргариту». У винтажных бокалов, как обычно, более чем приемлемая вместимость (примерно 5 унций) – в отличие от новых, неприлично объемистых.

Стаканы хайбол и коллинз – высокие и узкие, в них наливают напитки со льдом. Классический хайбол (от 8 до 12 унций) короче и чуть шире, коллинз (от 10 до 14 унций) немного у́же и выше. Но они взаимозаменяемы. Ради простоты вы, возможно, предпочтете держать небольшую флотилию из стаканов объемом 12 унций: они пригодятся и в том случае, если в рецепте упомянуты либо хайбол, либо коллинз.

Домашний коктейльный бар: крепкий алкоголь и некоторые другие напитки

Совершенство достигается не тогда, когда больше нечего добавить, а когда нечего убавить.

Антуан де Сент-Экзюпери

Меня часто спрашивают: «Что купить, если хочется устроить домашний бар?» Ответ прост. Вы можете обойтись десятью-двенадцатью бутылками основных алкогольных напитков, а остальные ингредиенты – сахар, крепленые вина, безалкогольные напитки и так далее – будут появляться и исчезать по мере необходимости. И, само собой разумеется, гораздо важнее знать, как использовать то, что у вас уже есть, чем делать запасы. Я, конечно, сторонник элегантной простоты, однако по опыту знаю, что ее не так просто придерживаться. Домашний бар быстро выходит из-под контроля, когда им руководит человек, одержимый накопительством. Гм! Лично я рекомендовал бы следующую минималистскую программу по созданию запасов крепкого алкоголя:

• Можжевеловый джин «Лондон драй» (London dry gin), потому что это самый необходимый алкоголь для коктейлей. Джины «Бифитер» (Beefeater), «Будлз» (Boodles) и «Брокерс» (Broker's) невероятно универсальны.

• Белый ром, поскольку вы не сможете без него приготовить коктейли «Дайкири» или «Мохито». «Бругал» (Brugal), «Бакарди» (Bacardi) и «Гавана Клаб» (Havana Club) – приятные и доступные напитки.

• Относительно темный, можно сказать, роскошный ром – скажем, «Маунт Гай Эклипс» (Mount Gay Eclipse), «Красный Ибис» (The Scarlet Ibis) или «Эпплтон Эстейт Резерв» (Appleton Estate Reserve); кстати, любой из них можно налить в коньячный бокал снифтер и пить, ничего не добавляя.

• Два вида виски – бурбон (bourbon) и ржаной виски (rye whiskey), причем последний может быть из Соединенных Штатов или Канады. Для коктейлей больше всего подойдет виски с маркировкой 45 % ABV (алкоголь относительно объема).

• Хорошая, но недорогая текила из 100 % агавы, например «Эль Химадор» (El Jimador). Если вы большой поклонник агавы, старайтесь найти текилу репосадо (то есть выдержанную) премиум-класса. Тем не менее лучше держать в баре и бутылку

текилы бланко, и другую – репосадо; подумайте также о мескале (mescal): очень хорош мескаль «Вида» компании «Дель Магей» (Del Maguey Vida).

• Коньяк: «Пьер Ферран» (Pierre Ferrand) повышенной крепости идеален для коктейлей, если сумеете его достать; вместо него можно взять и «Реми Мартен» VSOP (Rémy Martin).

• Водка, если вы или ваши друзья ее любите (я не большой любитель водки, но польская водка приятнее других).

• «Куантро» (Cointreau).

• «Кампари» (Campari).

• «Ангостура» (Angostura bitters).

И если вы не слишком часто используете в коктейлях ирландский или шотландский виски (скотч), все же имеет смысл держать в баре по бутылке каждого для тех, кто предпочитает просто глоток виски, а не смешанный напиток. Скорее всего вы не оскорбите дорогого вам человека, если предложите ему «Бушмилс Блэк Буш» (Bushmills Black Bush) и «Фэймос Граус» (Famous Grouse). Эти виды виски ценят и уважают повсюду, к тому же они не слишком дороги. Вы тоже их оцените, когда станете потчевать гостей.

У нас получилось полтора десятка бутылок. На этом всё? Не совсем. Вам еще нужно несколько бутылок для буфета и холодильника. Вы далеко не продвинетесь в деле приготовления коктейлей без сладкого и сухого вермута. Вам также потребуются пенистые безалкогольные напитки: имбирный эль, кола, тоник и газированная вода, она же содовая. Закупите их в товарном количестве и доставайте из закромов по мере необходимости.

Если вы сделаете все нужные запасы, которые я перечислил выше, то ваш старт в приготовлении коктейльной классики будет успешным. В зависимости от того, сколько напитков вы планируете соорудить за день, вам придется делать свежие закупки апельсинов, лимонов и/или лаймов (последних понадобится совсем немного). И, возможно, не забывать о мяте или грейпфрутах. Не сомневаюсь, что порой придется подбирать и другие ингредиенты, необходимые для конкретного рецепта.

Ингредиенты второго ряда

Для приготовления коктейлей в наши дни требуется гораздо больше всяких разных жидкостей, чем сто лет назад. Если вы просматриваете журналы в поисках современных рецептов или пытаетесь повторить то, что готовят в вашем любимом модном коктейль-баре, то вскоре выясните, что напитки XXI века требуют

определенных продуктов, которых обычно не было в классических коктейлях. То тут, то там возникает мескаль (mezcal), хотя его не очень просто найти. Биттер «Пешо» (Peychaud's bitters) тоже довольно популярен. И постоянно вам будет нужен женевер (genever), о котором мы поговорим чуть позже, в главе о джине.

Сто лет назад абсент и херес часто появлялись в напитках, затем исчезли на несколько десятилетий, а потом вернулись, чтобы вновь стать важными ингредиентами. Неплохая идея иметь все эти напитки под рукой, если вы постоянно прочесываете Сеть в поисках рецептов современных коктейлей. В качестве универсального хереса для коктейлей подойдет среднетелый, к примеру тот, на этикетке которого будет написано «Амонтильядо».

Теперь о ликерах. Их, кроме базовых апельсиновых, вам нужно будет покупать отдельно в каждом конкретном случае. Прочитав следующую главу, вы поймете, какой из ликеров используется чаще других. Будьте благоразумны. Ликеры часто накапливаются словно сами собой: таково их свойство.

Самые (и не самые) необходимые ликеры

Ах, сладкий ликер утешает
и боль утишает!

Трой Макклюр («Симпсоны»)

Бармену из англоязычного мира довольно трудно поверить, что ликеры были придуманы не для того, чтобы добавлять их в коктейли. Они задумывались как послеобеденные сладкие напитки – кордиалы. Некоторые люди до сих пор употребляют ликеры подобным образом, но вы и я, скорее всего, отводим им роль подсластителей и ароматизаторов для коктейлей. Какие ликеры неплохо было бы припасти будущему домашнему бармену? Вот несколько ликеров, от самых необходимых до наименее нужных. Если среди вас есть минималисты, то они могут совершить многое, имея в запасе всего лишь «Куантро» (Cointreau) и «Мараскино» (Maraschino).

Апельсиновые ликеры

Вам не удастся по-настоящему постичь секреты приготовления коктейлей без некоторых апельсиновых ликеров из Франции. Коллекционеры и энтузиасты, вероятно, захотят купить «Куантро», «Бенедиктин» (Bénédictine) и «Гран-Марнье» (Grand Marnier), именно в такой очередности.

«Куантро» – самый незамысловатый и наиболее универсальный апельсиновый ликер, приготовленный на нейтральной основе (то есть на спиртном без запаха вроде водки). Кстати, если, читая старую книгу с рецептами коктейлей, вы увидели слово «Кюрасао» (Curaçao), то можете смело использовать «Куантро» вместо этого апельсинового ликера, появившегося на свет на карибском острове Кюрасао.

В вашем домашнем баре одна бутылка «Куантро» легко заменит любые другие апельсиновые ликеры. Вы можете испытать искушение купить непатентованный бренд этого ликера, но не делайте этого. Я пропагандист дешевых бастардов лишь в тех случаях, когда это возможно, но сохранить немножко денег, заменив «Куантро» непатентованными ликерами «Трипл сек» (Triple sec), – это вовсе не тот случай, когда бережливость вознаграждается.

Однако «Пьер Ферран Драй Кюрасао» (Pierre Ferrand Dry Curaçao) может стать отличной заменой «Куантро». Это относительно новый продукт, в его основе – коньяк. Знатоки коктейля встречают его одобрительным кивком, и он на самом деле довольно сухой (нас предупреждают об этом прямо в названии). Если вы поменяете «Куантро» на этот ликер, будьте готовы добавить в коктейль немного простого сиропа, чтобы уравновесить вкусы.

Дорогой, но стоящий затрат «Гран-Марнье» тоже производят на основе коньяка, а не на нейтральной спиртовой основе, в результате у него получается более осенний, округлый, согревающий вкус. В некоторых рецептах коктейля «Маргарита» и «Сайдкар» (Sidecar) в списке ингредиентов имеется «Куантро», но я обычно предпочитаю более сладкий эффект «Гран-Марнье». Основная версия ликера «Гран-Марнье» довольно вкусна, его более высококачественные разновидности приятно потягивать из снифтера после обеда: именно так употребляют «Гран-Марнье» во

франкоязычных странах и регионах.

«Бенедиктин» – это французский апельсиновый ликер на коньячной основе, в него добавляют пряности и коренья. Вы можете использовать «Бенедиктин» во многих винтажных коктейлях, в том числе в «Старой площади» (Vieux Carré), «Бобби Бёрнсе» (Bobby Burns) и «Мозговом штурме» (Brainstorm). Ниже вы найдете невероятно простой рецепт напитка из «Бенедиктина» и бренди – B&B.

«Старая площадь», или «Вьё Карре» (Vieux Carré)

Le Vieux Carré – так по-французски называется Французский квартал в Новом Орлеане. Без сладкого, с травяным привкусом апельсинового ликера «Бенедиктин», смягчающего этот коктейль, его слишком неприятно было бы пить. А так коктейль легко кружит голову, как медленное вращение бара «Карусель» в новоорлеанском отеле «Монтелеон»: именно там следует попробовать этот коктейль.

- *1 унция ржаного виски*
- *1 унция коньяка*
- *1 унция сладкого вермута (например, красного M&R или «Долин»)*
- *1 чайная ложка «Бенедиктина»*
- *2 дэша биттера «Пешо»*
- *2 дэша биттера «Ангостура»*
- *завиток лимонной цедры для украшения*

Налейте в смесительный стакан виски, коньяк, вермут, «Бенедиктин» и оба биттера. Добавьте лед. Смешивайте до тех пор, пока коктейль не станет очень холодным. Процедите в стакан рокс со льдом. Украсьте завитком лимонной цедры.

«Крем де какао»

«Крем де какао» (Crème de Cacao) – это просто шоколадный ликер, который, вероятно, продавался бы лучше, если бы его просто шоколадным и назвали. Он входит в список ингредиентов довольно многих винтажных коктейлей (мой любимый среди них – «Двадцатый век»), но не очень многих современных. Подозреваю, потому что гастрономически настроенные бармены не слишком довольны этим ликером, подозрительно широко представленным на рынке. Он слишком сладкий, и вкус у него не такой сложный, как у качественного шоколада.

Но, к счастью, начинают появляться альтернативы

крафтового производства. Например, шоколадный ликер «Время бежит» – «Темпус Фугит» (Tempus Fugit's) с ноткой ванили; на вкус он напоминает конфету из роскошного шоколадного бутика, и вам сильно повезет, если вы его найдете.

Какой бы шоколадный ликер ни попал к вам в руки, это необходимый ингредиент для коктейля «Бренди Александр». Однако, если вы живете в Канаде, попробуйте ликер «Криолло Солтед Карамель» (Criollo Salted Caramel) в качестве приятной альтернативы.

«Бренди Александр» (Brandy Alexander)

По вкусу этот коктейль напоминает молочный коктейль, вы можете приготовить пару унций напитка всего за несколько секунд. Что может пойти не так? Всё. Как предупреждают нас в своей композиции «Бренди Александр» канадские рок-певцы Файст и Рон Секссмит, этот старинный напиток «легко стекает вниз» и способен накликать беду. Я люблю пить этот коктейль на праздниках, когда можно напиться чуть больше, чем планировалось, и чуть более изысканным способом, чем предполагалось.

• 1 унция коньяка

• 1 унция сливок жирностью 18 %

• 1 унция ликера «Крем де какао» (или «Криолло Солтед Карамель»)

• свеженатертый мускатный орех или качественный темный шоколад для украшения

Налейте в шейкер коньяк, сливки и ликер, добавьте лед. Тщательно встряхните и процедите в обманчиво маленький, изящный бокал. Сверху посыпьте тертым мускатным орехом или темным шоколадом. Пейте с удовольствием и без спешки.

Ликер «Мараскино»

Это секретное оружие вашего бара, ингредиент, о роли которого по-настоящему осведомлены лишь немногие в нашем мире, но который придает коктейлям и пуншам неотразимую нотку ароматной сладости.

Ликер «Мараскино» (Maraschino) производят на севере Италии и в Хорватии, настаивая спиртное не на самой вишне, а на вишневых косточках. И вкус у него не вишневый. Просто райский вкус. В нем вы почувствуете приятные ореховые, ароматные и сладкие оттенки, которые, боюсь, я не в силах

описать достаточно хорошо, несмотря на то что пытаюсь это сделать уже много лет. Просто купите бутылку и попробуйте сами.

Главная марка ликера «Мараскино» – «Люксардо» (Luxardo), ее можно узнать по зеленой бутылке в соломенной оплетке с красной крышкой и белой этикеткой. Однажды в своей газетной колонке я назвал эту бутылку уродливой, и кто-то из компании «Люксардо» ответил мне с обидой. (Но ведь она *на самом деле* уродливая.)

Среди многих других коктейлей вы найдете «Мараскино» в коктейле «Мартинес», который (может быть? вероятно?) является предком «Мартини». Не все убеждены в его родословной, но вкус оценивают почти одинаково: он похож на «Мартини», но слаще – и в целом веселее. Четыре из пяти дней «Мартинес» для меня предпочтительнее «Мартини».

Коктейль «Мартинес» (Martinez Cocktail)

- *1½ унции джина*
- *¾ унции сухого вермута, предпочтительно «Нойли Прат»*
- *¼ унции сладкого вермута*
- *½ чайной ложки ликера «Мараскино»*
- *2 дэша апельсинового биттера*
- *лимонная цедра с одного лимона для украшения*

Налейте в стакан для смешивания джин, оба вида вермута, «Мараскино» и биттер, добавьте лед. Мешайте не менее 30 секунд. Процедите в охлажденный коктейльный бокал на ножке. Выжмите лимонную цедру, разбрызгивая эфирные масла по поверхности напитка, затем положите ее в бокал, чтобы она плавала на поверхности.

«Черри-бренди»

«Черри-бренди» (Cherry Brandy) – вишневый бренди. Это один из ликеров со вкусом вишни, и датская марка Cherry Heering здесь служит золотым стандартом. Хотя этот ликер включен в разнообразные, довольно невразумительные винтажные коктейли, вы чаще всего будете его использовать в «Сингапурском слинге», замечательном освежающем напитке для жаркой погоды. Я даю правильный рецепт; не обращайте внимания на все другие версии – от них только ненужные неприятности.

«Сингапурский слинг» (Sungapore Sling)

- *1 унция сухого джина*

• *1 унция «Черри-бренди»*
• *1 унция свежевыжатого сока лайма*
• *1 унция «Бенедиктина»*
• *3 дэша «Ангостуры»*
• *газированная вода*
• *вишни мараскино для украшения*

Наполните стакан коллинз льдом и налейте в него джин, «Черри-бренди», сок лайма, «Бенедиктин» и биттер. Перемешайте. Долейте газированной водой и украсьте вишенками. Совет: вы можете смешивать коктейль деревянной палочкой для еды, а затем нанизать на нее вишенки.

«Сен-Жермен»

Если вы не англичанин, не француз и не скандинав, то можете быть не знакомы с запахом цветков и ягод бузины. Если вы живете в странах, где они составная часть рациона, то их сладковатый вкус и аромат, немного напоминающий личи, скорее всего, прочно обосновался у вас в подкорке.

В любом случае это очень привлекательный запах. «Сен-Жермен» (St-Germain) – ликер родом из Франции, завоевал такую популярность в первое десятилетие XXI века и стал компонентом стольких коктейлей, что был насмешливо прозван «кетчупом бармена». Если вы готовите много современных коктейлей, то захотите непременно раздобыть этот ликер. Его массивная тяжелая бутылка может также послужить отличным оружием самозащиты. Полковник Мастард[4] в библиотеке с бузинным ликером.

Некоторые другие ликеры, которые стоит иметь под рукой

• «Крем де кассис» (Crème de cassis, черносмородиновый ликер), если вы любите начинать вечер напитком «Кир» (Kir) или «Кир рояль» (Kir royale).

• «Драмбуи» (Drambuie), если вам нравится коктейль «Ржавый гвоздь» (Rusty nail).

• «Крем де мант» (Crème de menthe, мятный ликер), если вы любитель коктейля «Стингер» (Stinger).

• Слоу-джин (Sloe gin, терновый джин), если вы неравнодушны к винтажным напиткам 1920–1970-х годов. И обязательно купите настоящий терновый джин из плимутской винокурни (Plymouth) или из дистиллерии «Хейманс» (Hayman's). Многие дешевые марки вовсе не содержат джина.

• «Амаретто» (Amaretto), если вы любите коктейль «Амаретто сауэр» (Amaretto sour).

• Ежевичный ликер (Blackberry liqueur), если вам нравится английский коктейль «Брамбл» (Bramble), в состав которого также входят джин и лимонный сок.

Короткий и приятный инструктаж: горькие настойки – биттеры

Если мне кажется, что коктейль безвкусный или в нем чего-то не хватает, выход почти всегда один – добавить биттер.

Джейми Будро, бармен

Согласитесь, если микстура от кашля покажется вам не слишком противной, вы ведь, не упорствуя, отхлебнете еще, не так ли? Любая довольно вкусная микстура в конце концов превращается в оздоровительно-развлекательный напиток. Вот так и появились биттеры для коктейлей. В первой категории биттеров находятся аперитивы и дижестивы. Это европейские напитки, они хороши и сами по себе. Мы рассмотрим эти виды биттеров в части IV этой книги.

Прямо сейчас мы говорим о биттерах более сильной концентрации, которые были на пике популярности в Северной и Южной Америке, начиная с XVIII и до конца XX века. И хотя их продолжают использовать для облегчения пищеварения – несколько капель биттера с газировкой или с имбирным элем успокаивали кишечники многих жителей Тринидада, – в наши дни для большинства людей биттеры превратились лишь в ингредиенты для коктейля. Биттеры для коктейлей – как травы и пряности для кулинарии. Если объяснять по-простому, то это смеси ароматизаторов, законсервированные в спиртовом или глицериновом растворе. В них часто добавляют коренья, травы и пряности, так что они приобретают медицинский привкус, но иногда настойка делается для того, чтобы вобрать в себя более солнечные ароматы фруктов и цветов. Коктейльные биттеры часто (но не всегда) готовят на основе алкоголя, например ванильный экстракт, однако продают их в бакалейных магазинах, поскольку это всего лишь ароматизаторы, использование которых измеряется не глотками, а каплями. Это не алкогольный напиток, который хлещут, чтобы опьянеть. Другими словами, они считаются продовольственными товарами. Биттеры продают в маленьких бутылках, используют по чуть-чуть, и их хватает надолго.

Биттеры для коктейлей – как травы и пряности для

кулинарии.

Добавляя биттер в напиток, уверенно тряхните бутылку, перевернув ее горлышком вниз, чтобы из него вылетело несколько капель. Во многих рецептах это так называемый дэш. Один-два дэша изменят напиток и сделают его не старомодным (то есть примерно таким, которому лет двести), а коктейлем вашей мечты.

Какие биттеры следует держать в домашнем баре? По моему опыту, регулярно используются лишь несколько. Я представлю их в порядке от самого необходимого к реже всего используемому.

«Ангостура»

Году в 1820-м бесстрашный врач по имени Йохан Готтлиб Бенжамин Зигерт отправился из Европы в Венесуэлу и стал там главным хирургом революционной армии Симона Боливара. Четыре года спустя, к тому времени как Зигерт оставил службу у Боливара, он довел до совершенства собственную марку биттера, и эта настойка благодаря экзотическому южноамериканскому происхождению стала с успехом продаваться за границей, как это происходит сейчас, в XXI веке, с «суперфудами». В биттере не было даже коры ангостурового дерева, но название звучало очень круто.

Рецепт «Ангостуры» (Angostura bitters) держится в секрете (обычное дело), но, судя по всему, в нее входит большое количество гвоздики и европейской горной травы под названием горечавка. Вы не сможете приготовить коктейли «Олд-Фэшенд» или «Манхэттен» без «Ангостуры». То же самое касается множества менее известных винтажных коктейлей. Люди до сих пор продолжают изобретать способы использования «Ангостуры». Все это делает ее наиболее важным биттером, который стоит купить и принести домой. Если вы собираетесь устраивать домашний бар, вам просто необходима бутылочка этого биттера. Все на самом деле просто.

Кстати, никто не помнит точно, почему на эти бутылки стали клеить такие огромные этикетки, но это традиция и от нее не отступают.

Апельсиновый биттер

Как подсказывает название, апельсиновый биттер (orange bitters) – апельсиновый. В апельсиновом биттере присутствуют эфирные масла, содержащиеся в кожуре, которая придает вкусу

биттера свежесть и пикантность. Наиболее универсальная, доступная практически везде марка – «Реганс № 6» (Regans' № 6). Апельсиновый биттер вам потребуется для приготовления таких классических коктейлей, как «Бижу» (Bijou) и «Бронкс» (Bronx), не говоря уж об ортодоксальном «Мартини», рецепт которого был известен еще до «сухого закона». Было бы мудро держать у себя в баре бутылочку этого биттера.

«Пешо»

Биттер «Пешо» (Peychaud bitters), который можно отличить по агрессивному красному цвету, как и «Ангостура», – настойка на смеси различных трав, кореньев и прочего. «Пешо» не такой горький, как «Ангостура», и в нем чувствуются землистые запахи и нотки аниса. Пробуйте биттеры так, как это делают фанаты спиртных напитков: капните немного на запястье, потом понюхайте и наконец вылижите руку дочиста. Вы можете наблюдать этот ритуал повсюду, в том числе на ежегодном фестивале Tales of the Cocktail в Новом Орлеане: «Пешо» родом именно оттуда. Кстати, этот биттер назвали в честь аптекаря Антуана Амеде Пешо, жившего в XIX веке во Французском квартале Нового Орлеана. Биттер «Пешо» входит в состав классических новоорлеанских коктейлей, а именно «Сазерака» (Sazerac) и «Старой площади» (Vieux Carré), и современные бармены продолжают придумывать коктейли, компонентом которых должны стать капля-другая темно-красного цвета. Если вы серьезно относитесь к коктейлям, стоит потратить деньги на бутылочку «Пешо».

Другие горькие настойки

Изредка бывают нужны персиковый и сельдерейный биттеры, а еще «Амарго Чунчо» (Amargo Chuncho), необходимый для приготовления коктейля «Писко сауэр» (Pisco sours), и шоколадный биттер.

Но заклинаю вас, не покупайте ни один из них, пока он вам на самом деле не понадобится. Биттеры имеют свойство накапливаться. Бутылочка выглядит крошечной, но, если вы собираетесь использовать в год не более шести дэшей, даже одной хватит вам на всю жизнь. Вы никогда от них не избавитесь. Весь ваш дом будет в этих бутылках. Иначе говоря, вам предстоит выбор: минимализм или накопительство. В последнем случае у вас соберется коллекция, которую вы завещаете внукам, – в буквальном смысле горькое наследство.

Как подавать коктейли: несколько советов

Коктейли мне всегда нравились потому, что в них есть все – и смешивание и взвешивание, и эксперименты и элементы, и вкус и цвет, и наконец всему венец – подача.

Кингсли Эмис

Как читать рецепт коктейля

Ранее мы обсудили необходимые меры объема и веса, а также базовые техники смешивания и встряхивания, поэтому рецепты коктейлей не покажутся вам сложными. Просто следуйте тому, что написано, *не прибегая к методам, позволяющим экономить время и силы, не пытаясь заменить ингредиенты*, и ваш напиток получится вкусным. Это не магия, просто бармены, чтобы получить чаевые, готовят коктейли так, будто колдуют над волшебным зельем.

Процесс пойдет еще лучше, если вы к тому же овладеете необходимым профессиональным жаргоном, вот таким…

Чтобы получился дэш биттера, вы должны снять крышку с бутылки, перевернуть ее и тряхнуть хорошенько движением сверху вниз, целясь в стакан или шейкер. То, что выплеснулось зараз, считается одним дэшем, при этом следует помнить, что чем полнее бутылка, тем больше получится дэш.

Охлажденный стакан должен быть действительно охлажденным. Я кладу стаканы на пару минут в морозилку. Профессионалы заполняют стаканы льдом и холодной водой и, когда до них дойдет черед, опустошают. Мой способ проще.

Двойное процеживание означает использование второго сита вдобавок к коктейльному стрейнеру, чтобы осветлить напиток. Например, в коктейлях «Сайдкар» (Sidecar) или «Маргарита» (Margarita) после двойного процеживания остается меньше цитрусовой мякоти, чем в тех, которые процеживали один раз. Если честно, я нечасто заморачиваюсь двойным процеживанием.

Если нет иных указаний, то *лед* – это просто кубики льда.

В рецептах старых добрых времен иногда используют относительные пропорции, а не отмеренное количество ингредиентов. Как правило, предполагается, что объем одного коктейля – это 3 унции, поэтому, к примеру, если в рецепте сказано «половина порции джина, половина порции вермута»,

используйте по 1½ унции каждого напитка. Также, если в винтажном рецепте требуется «Кюрасао» (Curaçao) или апельсиновый «Кюрасао» (Orange Curaçao), берите ½ унции напитка. Кроме того, упоминаемые в ретрорецептах «Кюрасао» и апельсиновый «Кюрасао» сейчас заменяют ликерами «Трипл сек» или «Куантро».

Чтобы приготовить простой сироп, прочтите следующий раздел.

Как приготовить простой сироп

Для приготовления многих коктейлей требуется сахар в виде сиропа, который называется простым. Название не лжет – он действительно простой. Сделайте большую порцию сиропа, перелейте в подходящую емкость, и он у вас будет храниться в холодильнике несколько недель. А если влить в него немного водки в качестве грубого консерванта, то жизнь сиропа продлится.

Для приготовления сиропа перемешайте в кастрюле равные части сахара и воды (скажем, по одному стакану каждого ингредиента) и осторожно нагрейте, не доводя до кипения. Мешайте, пока сахар полностью не растворится. На это уйдет пара минут. Иногда требуется «насыщенный» простой сироп, или двойной: в этом случае вы берете сахара в два раза больше, чем воды. Если вы встретите в старом рецепте коктейля термин *гумми-сироп*, то приготовьте двойной простой сироп, а чтобы получить гумми-сироп, растворите в нем чуточку гуммиарабика, чтобы сироп стал шелковистым. Я это делал, получается чудесно. Но у кого есть на это время в нашем суматошном мире?

Как не провалить коктейльную вечеринку

Ваша первая коктейльная вечеринка может доставить вам кучу неприятностей. Липкие столы, повсюду грязные стаканы, неудавшиеся коктейли, вылитые в унитаз. Не тушуйтесь, это случается с каждым, дальше все пойдет как надо. Лучше всего на первых порах проверить свои силы в компании тех, кто не станет зацикливаться на ваших промашках. Превосходные подопытные кролики – ваши братья, сестры, старые друзья.

Вот несколько советов, как все не слишком уж испортить. И если вы заподозрите, что и у меня все шло наперекосяк, пока я не научился все делать правильно, то будете правы.

Во-первых, не созывайте много гостей. Начните с четырех, не считая себя. Если вы новичок, то не управитесь с бóльшим

количеством. Восемь человек – максимум даже для опытного миксолога. На вашей кухне или в домашнем баре вы наверняка устроите беспорядок, чего, конечно, не случается в настоящем баре.

Во-вторых, приготовьте «приветственный напиток», который можно сделать заранее и подавать гостям чуть ли не с порога. Если говорить о смешанных напитках, то вы сразу можете приготовить большой кувшин коктейля и поставить его в холодильник, чтобы он оставался холодным. Лучше, если это будет что-то некрепкое (см. рецепты с использованием хереса).

В-третьих, даже не думайте позволять гостям самим экспериментировать. Нет-нет, ради всего святого, не делайте этого. Готовьте коктейли сериями и не позволяйте никому нарушать задуманный распорядок. «Кто хочет “Манхэттен”? Поднимите руки» и так далее. Я часто даю себе труд составить меню. Если у вас все устроено как в настоящем баре, то сложность напитков должна нарастать.

В-четвертых, никогда не напивайтесь, поглощая коктейли собственного приготовления. Принимая гостей, *максимум, на что вы можете рассчитывать*, – это несколько глотков пива. Так-то, друг мой. Если вы отступите от этого правила, то начнется обычная история: «Один тебе, один мне», а значит, по стаканчику с каждым присутствующим. И вы не вспомните, как и когда дом опустел, потому что вас отправят в кровать, а вашей подруге придется извиняться перед гостями.

В-пятых, приготовьте огромное количество льда, и подойдите к этому с таким же энтузиазмом, с каким легендарный царь из Ветхого Завета копил горы злата. За четырехчасовую вечеринку каждый гость поглощает примерно половину трехкилограммового пакета льда, поэтому запаситесь тремя пакетами и заполните все имеющиеся у вас лотки для льда, чтобы подстраховаться. Когда лед кончается, заканчивается и веселье. (Я это пишу, будучи почти уверен, что большинство из вас в первый раз проигнорирует мой «ледяной» совет. Не знаю почему, но каждый норовит проверить его на собственном опыте.)

В-шестых, в какой-то момент вы исчерпаете предел своей миксологической фантазии, устанете и не сможете (или не захотите) приготовить еще один коктейль, даже совсем простой. И пусть даже гости к этому времени уже решат отныне пить только коктейли (поздравляю, вы сумели обратить людей в свою веру), теперь надо их чуть притормозить. Обязательно приготовьте заранее пару холодных бутылок игристого и предложите им, чтобы они отвлеклись, а вы наконец смогли сесть и спокойно насладиться своим напитком.

Джин и как его пить

Джин с тоником спас больше жизней и рассудков англичан, чем все доктора империи.

Уинстон Черчилль

Примитивные разновидности джина, которые когда-то булькали в лабораториях средневековых алхимиков, и другие спиртные напитки с можжевельником с течением столетий причудливо изменились и теперь производятся в немыслимом количестве. В разные времена джин считался лекарством (среди прочих недугов от ПМС и метеоризма), суровым, но действенным утешением для отчаявшихся бедняков, повседневным ингредиентом пунша, излюбленным компонентом коктейлей, спиртным напитком, подходящим как для мужчин, так и для женщин. Джин считался типично голландским, типично нью-йоркским, типично индийским (времен британского владычества), типично английским. Сегодня джин, с точки зрения знатока, один из самых главных напитков, однако в большинстве стран он в течение XX века упорно терял популярность. Но в последнее время его открыли заново – он проделал долгий путь от бодрящего снадобья до повседневного напитка, любимого широкими слоями населения. Подозреваю, что о джине написано больше, чем его выпито.

Джин парадоксален. В нем четко, безошибочно определяются ароматы сосновой смолы и пряностей. Происходит это благодаря характерному для него ингредиенту – шишкам можжевелового куста, похожим на ягоды. И, несмотря на агрессивный аромат, джин можно почти полностью «спрятать» в коктейле, соединив его с другими ингредиентами. Это успокоительный эликсир прежде всего ассоциируется с «Мартини» и «Джин-тоником»: оба коктейля – сложные по вкусу, сухие, освежающие, чаще всего их подают ледяными. И все же есть «горячие» коктейли, которые выстраиваются вокруг джина, его порой смешивают с такими вкусами, которые, казалось бы, с ним не соединятся. Например, с помидором: джином на удивление успешно можно заменить водку в «Кровавой Мэри». И таких обманок немало.

Однако новичкам вкус джина может показаться странным. Каждому поначалу мешают маслянисто-сладкие, хвойные пары джина, особенно если по какой-то причине джин пробуют

неразбавленным. (Кстати, никто не просит вас так делать, а значит, вам это ни к чему. Некоторые мои знакомые пьют чистый джин, но это довольно упертые энтузиасты.)

Мой первый юношеский глоток джина убедил меня, что взрослые просто путают его с чистящим средством для пола. Потом я его в рот не брал много лет. Если вы тоже впервые были обескуражены, посоветую вам снова попробовать этот напиток. Джин – один из наиболее важных вкусов, которые должен знать всякий истинный ценитель спиртного. Но довольно болтовни. Давайте займемся практикой.

Что такое джин?

Людей иногда сбивают с толку, и они думают, что джин дистиллируют из можжевельника, но это не совсем так: джин – нейтральный спиртной напиток (он очень близок к водке и тоже производится из зерна). Его ароматизируют растительным сырьем либо с использованием дополнительного цикла дистилляции, либо с помощью более дешевого процесса, который известен под названием «холодное соединение». Это растительное сырье состоит из смеси корешков, трав, фруктов, пряностей и иногда цветов. У производителей есть большая свобода выбора, ибо вкусы различных марок джина довольно сильно отличаются один от другого.

Джин может содержать не более четырех единиц растительного сырья, как в случае с оригинальным джином «Танкерей» (Tanqueray), а именно можжевельник, кориандр, лакрица и корень дягиля. В состав некоторых новомодных крафтовых видов джина входит целая дюжина видов растительного сырья. (Думаете, это рекламный трюк? Решайте сами.)

Ароматные зерна кориандра, фиалковый корень (фиксатор вкуса) и благоуханный корень дягиля – почти универсальные ингредиенты; во многих видах джина также используется кожура цитрусовых. Но, по определению, один ингредиент добавляется всегда – это можжевельник. Его использовали тысячу лет в народной медицине, темно-фиолетовые шишки и походят на ягоды, и обладают похожей текстурой, но это игра природы: мясистые шишки только делают вид, будто они ягоды. Найдите можжевельник, например, в специализированном магазине, где продаются травы, и пожуйте несколько плодов. Вы обнаружите, что «ягоды» можжевельника не только острые и смолистые, но также сладкие – этот штрих различим в одних видах джина больше, чем в других.

Джин – напиток-космополит, ингредиенты для него собирают по всему миру. В наши дни можжевельник в промышленных количествах производят главным образом в Италии и Болгарии, кориандр – в Марокко, а другое растительное сырье, которое встречается в бутылке, может быть родом из таких далеких друг от друга частей света, как Канада и Индонезия.

Значительная доля искусства изготовителей джина заключается не в рецепте, а в мастерстве подбора растительного сырья. Постоянство обеспечить довольно трудно. Когда-то я посетил дистиллерию Beefeater, бывшую фабрику по изготовлению пикулей в не очень трезвом лондонском районе Воксхолл. Мастер Десмонд Пейн как раз отбирал партии зерен кориандра на год. На его рабочем столе стояло около двух десятков маленьких плошек с номерами, в каждой – образцы марокканского кориандра. Он подносил их к моему носу, чтобы я почувствовал запах. Некоторые были свежими и ароматными, другие – пикантными, похожими на помидор. Приготовление джина – процесс сложный.

Виды джина

Когда люди говорят «джин», они почти всегда имеют в виду «Лондон драй джин» (London dry gin). Как и я, когда использую слово «джин» в этой книге. Закройте глаза и попытайтесь вспомнить три марки джина. Вероятно, «Гордонс» (Gordon's), «Танкерей» (Tanqueray) и «Гилбиз» (Gilbey's)? Или вы подумали о новых, более шикарных марках, таких как «Мартин Миллерс» (Martin Miller's), «Авиация» (Aviation) и «Сипсмит» (Sipsmith)? Прекрасно, все это виды джина категории «Лондон драй».

Некоторые марки джина

ДЕШЕВЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ (ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ВИНТАЖНЫХ КОКТЕЙЛЯХ)	ДОРОГИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ (ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ВИНТАЖНЫХ КОКТЕЙЛЯХ)
Broker's Tanqueray Hayman's Beefeater Boodles	Martin Miller's Junipero Victoria Sipsmith Hayman's 1850 Reserve The Botanist Whitley Neil
ДЕШЕВЫЕ ИЛИ СРЕДНЕЙ СТОИМОСТИ СОВРЕМЕННЫЕ (СРАБОТАЮТ НЕ В ЛЮБОМ РЕЦЕПТЕ)	ДОРОГИЕ СОВРЕМЕННЫЕ (СРАБОТАЮТ НЕ В ЛЮБОМ РЕЦЕПТЕ)
Magellan Bulldog	Hendrick's Blue Ribbon Greenhook Ginsmiths G'Vine Floraison

Этот маслянисто-сухой, чуть жестковатый джин – именно тот, с которым встречается большинство людей примерно с 1880 года. Мне нравится в «Лондон драй» его настырность, он бьет в нос, как суровый британский сержант, обжигает лицо горячим дыханием маслянистого можжевельника. Так отзывается во мне глоток «Бифитера» (Beefeater), «Брокерса» (Broker's) или «Будлза» (Boodles) – но ни в коем случае не очаровашка «Бомбейский сапфир» (Bombay Sapphire). Его вообще вряд ли стоит именовать джином. Он производится с 1980-х годов как более мягкий, менее можжевеловый джин, причем явно для непосвященных.

Я слышал, что некоторые современные виды джина из крафтовых дистиллерий, вышедшие на рынок, отличаются менее традиционным вкусом. Предполагается, что они образовали новую волну джина – нечто отличное от старых джинов в стиле «Лондон драй». Они зачастую содержат такое растительное сырье, о котором до недавних пор и не слыхивали. Бруклинская дистиллерия Greenhook Ginsmiths назвала свой приятно-цветочный джин «Американ драй» (American dry). А можете ли вы назвать джин «Хендрикс» (Hendrick's) настоящим «Лондон драй»? Ответить на этот вопрос трудно. У него отчетливый и необычный вкус розовой воды и огурца. Запах у этого джина потрясающий, а коктейль «Мартини», приготовленный с джином «Хендрикс», – настоящее наслаждение (я украшаю его тонким кружочком огурца). Проблема только в том, что вы не можете использовать такой странный джин, как «Хендрикс», в винтажных рецептах. Что касается подачи его к закускам, то помните: он неважно сочетается со сливками.

Чтобы помочь вам исследовать различные марки джина, я

разделил некоторые виды привычных, заслуживающих внимания лондонских сухих (суховатых) джинов на категории по цене и составу: либо проверенная временем композиция из можжевельника с пряностями, либо более современная и экзотичная.

Упоминаю – значит рекомендую: мне очень нравятся все эти джины, как и многие другие, кои живут только в моем воображении.

Поинтересуемся, кроме «Лондон драй», и более редкими разновидностями джина. Женевер – голландский родственник джина, этот рецепт более старый и по-настоящему оригинальный, на его основе стали готовить английские джины. Он настолько отличается от «Лондон драй», что некоторые люди настаивают на том, что мы должны считать женевер не джином, а отдельной категорией напитка. Это аргумент для жизнестойких алкогольных гиков.

Женевер производят из соложеного зерна, в нем менее агрессивен можжевельник, чем в джинах «Лондон драй», а это значит, что он слаще и гораздо лучше подходит для питья неразбавленным. В Нидерландах и во Фландрии его используют как «прицеп» к пиву под названием *kopstoot* (удар по мозгам). В Амстердаме мне показали, как следует наполнять стакан до самой кромки и наклонять, чтобы пить, как лошадь у кормушки, а не поднимать сосуд, расплескивая драгоценную жидкость. (То ли это традиция, то ли голландцы так изощренно разыгрывают посетителей…)

За границами Нидерландов и Фландрии вы скорее всего обнаружите женевер в коктейлях. С ним получается приятный «Старомодный», или «Олд Фэшенд» (Old Fashioned). Пить подобный коктейль считалось престижным в Нью-Йорке в XIX веке. В Америке вы найдете множество коктейлей с женевером – некоторые старые, но гораздо больше современных.

Между женевером и «Лондон драй» располагается «Олд Том» (Old Tom) – более сладкая, округлая, архаичная форма английского джина. Этот джин, вероятно, был знаком Диккенсу. Лондонские бары его времени, где подавали подслащенный джин, имели вывеску в виде деревянного котяры: неграмотные и без слов понимали, что тут наливают джин. Этот кот вымер в начале XX века, но обрел новую жизнь в последние годы благодаря таким дистиллериям, как Anchor (Калифорния), Ransom (Орегон), Hayman's (Англия). На этикетке большинства из них изображен кот. Забавно, не правда ли? Рецептурный раздел в этой главе включает использование «Олд Тома». Хотя это может показаться непопулярным, но для старых коктейлей («Том Коллинз»,

«Мартинес») и новых стоит держать дома этот джин.

Наша последняя категория – «Плимут» (Plymouth gin). Он похож на «Лондон драй», существует только одно наименование этого джина, оно так и называется – Plymouth gin. Прежнее название – Coates Plymouth gin. Компания Coats & Co. из города Плимута, что на западе Англии, выиграла судебный процесс, добившись права на признание ее продукции в качестве местного стиля джина. Однако это скорее родной, чем двоюродный брат джина «Лондон драй»: он слаще, но с явными фамильными чертами. «Плимут» подходит для приготовления коктейля «Киллер Мартини» (Killer Martini), и дело не только в названии. Я наслаждался этим джином задолго до того, как он эффектно и неожиданно подскочил в цене несколько лет назад. В некоторых странах он уже такой дорогой, что его невыгодно держать дома про запас. Жаль.

Джин с тоником

Любой человек должен знать, как приготовить коктейль «Джин-тоник». Такой коктейль популярен, подходит для всякого настроения и времени года. Правильно приготовленный «Джин-тоник» – прозрачный, шипучий, а по запаху и вкусу – барочная ботаническая фуга. Это темная симфония, полная ослабленных аккордов, от хинина и грейпфрутовой остроты до бемолей можжевельника и кориандра.

Благодаря сладко-горькой нотке это освежающее, но не смирное и не легкое питье, какое хочется выпить залпом. «Джин-тоник» кажется напитком, который могли бы изобрести итальянцы: считайте это комплиментом.

А на самом деле мы должны похвалить за него англичан: они говорят, что необходимость – мать открытий, и это совершенно верно в отношении джина с тоником. Англичане придумали рецепт тоника как форму выпуска противомалярийного препарата хинина, и напиток этот по-прежнему содержит хинин, несмотря на то что вряд ли вас именно сейчас, когда вы сидите в солнечном патио, трясет от малярии. Дебют тоника в 1860 году совпал не столько с растущими колониальными аппетитами Соединенного Королевства, сколько с вернувшейся благосклонностью английского высшего общества к прежде скандальному джину. И хотя джин с тоником, вероятнее всего, родился в трущобах Индии, он быстро нашел себе место среди пальм в горшках и льняных скатертей в частных клубах.

Как приготовить правильный напиток? Начните с 2 частей тоника и 1 части джина, а затем потихоньку корректируйте вкус,

ограничьтесь 2–3 кубиками льда, выжмите в напиток немного лаймового сока.

Больше всего я люблю тоник «Фентиманс» (Fentimans). Его привозят из Англии, это пижонский крафтовый тоник (не смейтесь, это и вправду нечто). Если вы любите горький вкус, то это прекрасный выбор. Среди более плебейских, широко распространенных тоников – апельсиновый, крепко насыщенный хинином «Канада драй» (Canada dry), который я всегда предпочту «Швепсу» (Schweppes).

Другие коктейли на основе джина

«Том Коллинз» (Tom Collins)

Некогда всевластный, а ныне изрядно позабытый «Коллинз» родился в Лондоне в середине XIX века как порционный пунш. Можно посмотреть на «Коллинз» по-иному: вы просто готовите себе игристый лимонад с джином. В любом случае это освежающий базовый напиток, который следует иметь в своем инструментарии.

• 1½ унции джина категории «Олд Том» или «Лондон драй»

• сок ½ лимона

• содовая вода

• 1 чайная ложка очень мелкого или быстрорастворимого сахара

• ломтик лимона или апельсина и вишенка для украшения (по желанию)

В стакан коллинз объемом 12–14 унций влейте джин и лимонный сок. Заполните бокал льдом и размешайте. Долейте содовой, затем (восхитительный этап!) высыпьте сверху сахар и вновь размешайте, чтобы появились крошечные пузырьки. Если (но только если) вы устраиваете праздник, озаботьтесь украшением – кружочком лимона или апельсина и/или вишенкой. Если вам нравится традиционный «Том Коллинз» с джином, попробуйте в следующий раз приготовить его с белым ромом (и у вас получится «Рон Коллинз»), с текилой («Хуан Коллинз») или с женевером («Джон Коллинз»).

«Пегу Клаб» (Pegu Club)

В 2005 году Одри Сондерс открыл на Манхэттене ретро-коктейль-бар Pegu Club, назвав его в честь коктейля, а значит, и того клуба для джентльменов в Рангуне (ныне Янгон), который дал название этому коктейлю. Бар играл главную роль в возрождении винтажного коктейля в Нью-Йорке, и его влияние

чувствовалось во всем мире. Я даю свою версию коктейля «Пегу Клаб». Вы можете добавить в него сахар или уменьшить количество лаймового сока, на свой вкус.

- *1½ унции джина*
- *½ унции ликера «Куантро» или «Гран Марнье»*
- *¾ унции свежевыжатого сока лайма*
- *1 дэш «Ангостуры»*
- *1 дэш апельсинового биттера*
- *кружок лайма для украшения*

Влейте в шейкер джин, ликер, сок лайма и оба биттера, добавьте большую горсть кубиков льда. Тщательно встряхните и процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте кружком лайма.

«Хэнки-Пэнки» (Hanky Panky)

- *1½ унции джина – попытайтесь найти джин с напористым характером, например «Бифитер» (Beefeater) или «Плимут» (Plumouth)*
- *1½ унции сладкого вермута*
- *2 дэша (или, скажем, ½ чайной ложки) фернета «Бранка» (Fernet-Branca) или другого очень горького амаро*
- *завиток апельсиновой цедры*

Влейте в смесительный стакан джин, вермут и фернет, добавьте лед. Мешайте, пока смесь не станет ледяной, процедите в охлажденный бокал. Выжмите сверху апельсиновую цедру, затем используйте кожуру как украшение.

Еще три потрясающих винтажных коктейля с джином и соком

Коктейль «Последнее слово» (Last Word) – один из тех странных, но замечательных коктейлей, которые возникли в первое десятилетие XX века. Он родился во все еще привилегированном Detroit Athletic Club. Сначала вы почувствуете свежесть джина и сока лайма, затем напиток уплотнится от добавления таинственного ликера «Мараскино» (Maraschino), а финальная нота – «Шартрез» (Chartreuse, французский ликер, о котором рассказывается в разделе «Дижестивы») – он как холодный знак вопроса в финале коктейля.

«Последнее слово» придумали в холодном городе, и это неудивительно. Напиток ставит точку в любом споре о том, годятся ли напитки с джином для зимы. Каждый сладко-кислый

глоток – это ледяное утвердительное «да». Существует целое семейство рецептов, в которых объединяется джин с соком цитрусовых и одним или несколькими ингредиентами, которые придают коктейлю сладость и необычность, все они обладают достаточным вкусом и ароматом, чтобы скрасить снежный вечер. Например, в «Двадцатом веке» джин смягчается «Лилле» (Lillet, вином-аперитивом), лимонным соком и шоколадным ликером «Крем де какао» (Crème de cacao). Лимон, шоколад и можжевельник? Да. И это каким-то образом работает. «Авиация» – это джин, лимон, «Мараскино» и «Крем де Виолетт» (Crème de violette), или замените его ликером «Крем Иветт» (Crème Yvette) – вряд ли вы найдете что-нибудь еще такого же фиолетового цвета. Другие родственники этого коктейля – «Оживитель трупов № 2» (Corpse reviver № 2), «Казино» (Casino) и «Белая леди» (White Lady).

«Последнее слово» (Last Word)

Дадим последнее слово коктейлю «Последнее слово» и поднимем бокал за новые начинания. Невероятно, но этот изысканно сложный напиток был забыт на десятки лет после сухого закона. Даже Detroit Athletic Club потерял его след, говорится в статье Сильвии Ректор в газете Detroit Free Press. Единственный раз его упомянули в малоизвестной книге коктейлей в 1951 году, что побудило бармена Мюррея Стенсона из Сиэттла вновь открыть этот напиток в 2000-х, и с тех пор он вновь завоевал мир. На самом деле забудьте слово «вновь»: существует некое свидетельство, что он завоевал мир впервые. Несколько порций «Последнего слова» – подходящий случай выпить за второй шанс.

- *1½ унции джина*
- *½ унции зеленого «Шартреза»*
- *½ унции ликера «Мараскино Люксардо»*
- *½ унции свежевыжатого сока лайма*

Влейте все ингредиенты в шейкер, заполните его льдом и трясите до тех пор, пока смесь не станет ледяной. Процедите в охлажденный бокал для коктейля.

«Двадцатый век» (Twentieth Century)

- *1½ унции джина*
- *¾ унции аперитива «Лилле блан» или «Кокки Американо» (Cocchi Americano)*
- *½ унции белого шоколадного ликера «Крем де какао»*
- *¾ унции свежевыжатого лимонного сока*

• завиток лимонной цедры

Влейте в шейкер джин, «Лилле», шоколадный ликер и лимонный сок. Заполните льдом. Встряхивайте, пока смесь не станет холодной, и процедите (по желанию дважды) в охлажденный бокал для коктейля. Выжмите лимонную цедру прямо в напиток, разбрызгивая эфирные масла по поверхности. Используйте цедру как украшение.

«Авиация» (Aviation)

• 1½ унции джина

• ¾ унции свежевыжатого лимонного сока

• 2 дэша (чуть меньше ½ чайной ложки) ликера «Мараскино»

• 2 дэша (чуть меньше ½ чайной ложки) «Крем де Виолетт» (Crème de violette, фиолетового ликера, ароматизированного фиалками)

• вишенка мараскино для украшения

Возьмите шейкер и наполните его льдом. Влейте джин, лимонный сок, ликер «Мараскино» и «Крем де Виолетт». Тщательно потрясите, пока смесь не станет очень холодной, и процедите в бокал для коктейля. Украсьте напиток вишенкой и подавайте.

Как приготовить «Мартини»

> *«Мартини» – единственное американское изобретение, такое же совершенное, как сонет.*
>
> *Г. Л. Менкен*

Люди спрашивают меня, почему я смешиваю «Мартини», а не встряхиваю. Ответ прост: ради прозрачности. Если вы встряхиваете коктейль, то в нем остаются мелкие кусочки колотого льда. От этого коктейль будет мутноватым, но что более трагично, мелкие кусочки льда быстро растают и разбавят напиток. У человека, готовящего «Мартини», наступит трудное время, если он не будет брать это в расчет. В результате через пару минут после подачи коктейля лед растает и – провались все пропадом! – ваш «Мартини», приготовленный путем встряхивания, окажется слишком водянистым. Смешивание, наоборот, гарантирует, что коктейль не будет разбавляться дальше после того, как вы его нальете в бокал. И он, глоток за глотком, будет оставаться прозрачным, как горный поток.

Быть прозрачным – это обязанность «Мартини». Хорошо приготовленный «Мартини» – чистый и элегантный, как японский меч. Вы даже не будете слишком сильно возражать, если этот коктейль станет последним, что вы увидите перед смертью, потому что это очень красивый способ умереть.

Хорошо приготовленный «Мартини» – чистый и элегантный, как японский меч.

И это только подготовка. «Мартини» должен быть прозрачным как стекло, потому что, образно говоря, мы используем его как пустой сосуд. Это типовой коктейль в западной символике, пустота, на которую мы проецируем бесконечное количество идей и стремлений. «Мартини» стоит выше любого коктейля, потому что он символ того, что подразумевается под словом «коктейль». В книге «Мартини: честно и без льда» (Martini, Straight Up) Лоуэлл Эдмундс перечисляет унылые месседжи, которые изначально для нас понятны, даже если мы об этом не говорим вслух. «Мартини» – изощренный. Он оптимистичный. Это напиток прошлого (и почему-то всегда был напитком прошлого). Он символизирует городскую жизнь, откровенную безбашенность и гламур. И если человек, держащий в руках бокал «Мартини» не Джеймс Бонд, который был неправ относительно приготовления напитка, желая его встряхивать, но не смешивать, вы отметите, что «Мартини» символизирует американский дух.

Многие имеют весьма общее представление о том, что такое «Мартини», не зная вкуса этого напитка. Но, едва сделав глоток и расставшись с невинностью, они выясняют, что «Мартини» – это не просто один из самых известных коктейлей, он также один из тех напитков, которым ничего не прощают. Стандартная реакция – это отвращение и гримаса. «В нем слишком много спиртного!» – воскликнет бедный новичок. (А чего вы ожидали?)

Но все это более полезно сценаристу или романисту, чем знатоку спиртного. Разве мы заботимся тут о практическом применении? Для чего предназначен «Мартини»?

И вновь ответ – чтобы быть прозрачным. «Мартини» не смягчается никаким подсластителем, в нем нет сладкого вермута, как в «Манхэттене». Тут также не присутствует сахар, как в «Олд-Фэшенд». Поэтому после первого глотка вы чувствуете внутри ледяной толчок. Почувствовали освежающую ясность? Наука уже снабдила нас более эффективными способами сигнализировать телу, что пора заняться серьезным делом. Не важно, какого рода это дело – романтическая история, опасность или, может быть, нечто литературное, – но «Мартини» вас к нему подготовит. Обычно я с пренебрежением отношусь к замечанию, что разные алкогольные напитки по-разному влияют на тело, но не знаю никакого другого коктейля, который по-настоящему стимулирует реакцию, как это делает «Мартини».

Во всяком случае, первый коктейль это делает. У Дороти Паркер есть потрясающая песенка о влиянии «Мартини»:

Рюмочка «Мартини» – разве это грех?
Вторую осушила – и всё. Трезвее всех.
Но третью пить опасно – проснешься под столом.
Четвертая прекрасна – очнешься под дружком.

Прежде чем мы двинемся дальше, необходимо уточнить терминологию, чтобы всем было абсолютно ясно, о чем мы говорим, когда обсуждаем «Мартини».

«Мартини» состоит из джина и вермута, его мешают до тех пор, пока напиток не станет ледяным. В него иногда добавляют апельсиновые биттеры. Разрешено несколько украшений, в том числе оливки, завиток лимонной цедры или маринованная луковка. (Почему я исключил рассол из-под оливок, такую банальную добавку? Произнесите вновь вместе со мной: *прозрачность*. Вы испортите «Мартини», замутнив оливковым рассолом. Также вы можете заметить, что оливковый сок плохо сочетается с большинством новых модных марок джина. Но если не верите мне, не останавливайтесь и пробуйте.)

Некоторые самозванцы, называющиеся именем «Мартини», довольно смешные, а потому на минутку отвлечемся и посмеемся над ними. Так называемый «Шоколадный мартини» – это не мартини, а десерт. «Голубой мартини» – это не «Мартини», а шутка. Все сладенькие «Мартини» с последних страниц меню семейных ресторанов – никакие не «Мартини». Это тренажеры для начинающих, которые услышали о «Мартини» по телевизору и хотят его попробовать, но не могут получить настоящий напиток.

А как насчет водки? Фу. Существует такая вещь, как «Мартини с водкой» – предполагаю или даже допускаю его существование, но «Мартини с водкой» – напиток не оригинальный и даже не приближается к идеалу. «Мартини с водкой» – это как бургер из курицы по сравнению с чизбургером нормальным. «Мартини» с джином – он второсортный, и все это знают.

Что делает «Мартини» по-настоящему успешным, так это взаимодействие между «сосновым» букетом джина с гладкой текстурой и легкой пряной сладостью свежего вермута. Соедините их, и у вас получится коктейль изысканно-утонченный и сбалансированный. Бросьте все и просто сосредоточьтесь на напитке, чтобы не упустить его дзенские совершенство и простоту. Один глоток напомнит вам апельсиновую корку и лемонграсс, следующий воскресит в памяти соленую воду и лаванду. Цветочные нотки (присутствующие, главным образом когда вы используете хороший джин), холод и алкогольный удар

«Мартини» очистит ваш дух, разум и вкус, как глубокий вдох бодрящего осеннего воздуха мгновенно смывает груз и грязь отягчающих психику ощущений, накопившихся за всю трудную неделю. Он может управлять вами до, во время и после неприятных ситуаций. Для американского служащего середины XX века «Мартини» был, что парадоксально, одновременно вершиной цивилизации и чистейшим противоядием от цивилизационного стресса и скуки.

По контрасту «Мартини с водкой» – это холодный этиловый спирт и вода в бокале. По вкусу это просто спиртной напиток и действует как спиртной напиток. Если вы не любите джин, то по-настоящему теряете истинную сущность «Мартини». Почему бы не приготовить что-нибудь еще? Выбрать можно из тысяч других коктейлей.

Если вы, как и я, сторонник джина, то вот как следует действовать дальше. Рецепт – вещь ненадежная, чтобы поручать его словам, потому что состав «Мартини» со временем изменился и, по моему мнению, не к лучшему. В наши дни люди ожидают, что «Мартини» будет довольно сухим, то есть в нем должно содержаться не очень много вермута. Я виню в этом Уинстона Черчилля. В 1940-х он безответственно заявил, что любит «Мартини» без вермута. Ему словно приходилось отвешивать поклон в сторону Франции, делая коктейль или просто прикасаясь к бутылке вермута. Впрочем, смотря какую версию этой истории вы слышали. Итак, его мнение стало модой, и стандартный мартини из просто сухого сделался совершенно высушенным. Когда кто-то просит приготовить высушенный «Мартини», он заказывает просто холодный джин. Лично я думаю, что так коктейль лишается смысла. Я считаю, что в «Мартини» должен входить вермут, чтобы ощущалась округлость вкуса. Приготовьте «Мартини» только из джина – и он покажется вам водянистым и резким.

Каждый любитель «Мартини» клянется, что у него имеется свой собственный рецепт: большинство так и норовит потолковать о них. Об этом есть старая шутка. Если вы когда-либо совершите вынужденную посадку на необитаемом острове, оглянитесь и поищите то, из чего можно приготовить «Мартини». Если найдете, начинайте смешивать. Как только вы приступите к делу, из леса немедленно выскочит какой-нибудь кретин с кучей родственников и станет рассказывать вам, что вы это, это и это делаете не так. И все ради вашего спасения!

Нужно только оговориться, что этот рецепт, мой личный рецепт, – один из многих возможных «правильных» способов приготовления «Мартини». Используйте его как отправную точку.

Мокрый, то есть правильный, «Мартини» (Wet, Correct Martini)

• 2 унции качественного джина

• щедрые ½ унции свежего сухого вермута или больше, в зависимости от вкуса

• 1–2 дэша апельсинового биттера

• завиток лимонной цедры для украшения

Заполните смесительный стакан примерно наполовину свежим льдом, затем добавьте джин и вермут. В первый раз добавьте один дэш апельсинового биттера, в следующий раз влейте два дэша и запомните, какой из двух напитков вам понравился. Мешайте напиток, пока он не станет ледяным, и процедите в охлажденный бокал для коктейля. Выжмите лимонную цедру прямо в напиток, разбрызгивая по его поверхности эфирные масла. Положите цедру в коктейль.

Несколько заметок о рецепте: эта формула многим покажется довольно мокрой; так в старые времена на жаргоне в барах называли «Мартини», в котором «много вермута», и именно так его готовили сто лет назад. А когда начало XX века говорит с нами о коктейлях, нам следует прислушаться. Это время знает о предмете гораздо больше, чем мы. И все равно лучше предпочесть напиток посуше: поэкспериментируйте с меньшим количеством вермута, чтобы понять, что вам нравится (или, наоборот, налейте побольше вермута – на 2 части джина 1 часть свежего вермута – совсем неплохо).

«МАРТИНИ»: ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ

«Мартини»: коктейль, состоящий из джина и вермута с опциональным добавлением апельсинового биттера. Вместо джина можно взять водку, но я это не рекомендую.

Сухой и мокрый: в состав *сухого* «Мартини» входит относительно немного вермута, а в *мокром* его гораздо больше. По нынешним стандартам любой «Мартини», в котором более 15 процентов вермута, — относительно мокрый.

«Гибсон»: «Мартини» с коктейльной луковкой в качестве украшения.

Неразбавленный: неразбавленный, или чистый, «Мартини», который подают холодным, в бокале для коктейля с ножкой, без добавочной порции льда.

Смешанный: правильный способ приготовления «Мартини», так что Джеймс Бонд был не прав, желая, чтобы напиток встряхивали, а не смешивали. Встряхивание делает напиток мутным и слишком разбавленным.

Теперь последнее и самое важное. Когда вы выбираете джин для «Мартини», то принцип таков: чем больше джин пахнет можжевельником, тем лучше. Серьезный, маслянистый, сосновый джин, который резко отдает оттенками можжевельника, весьма соблазнителен в «Мартини». Относительно доступны марки джина «Бифитер» (Beefeater) или «Брокерс» (Broker's), и именно их выбираю я. Подойдет также «Танкерей» (Tanqueray). Если у вас имеется более дорогой джин, например роскошная бутылка стоимостью 45 долларов, и вы не знаете, что с ней делать, подчеркните достоинства джина, сделав «Мартини». А если сможете достать «Гринхук» (Greenhook) из Бруклина, «Викторию» (Victoria) из Виктории, Британская Колумбия, Канада, или «Ботаник» (The Botanist) с острова Айла, Шотландия, попробуйте приготовить «Мартини» с этими видами джина.

Когда дело доходит до вермута, то первым номером идет «Нойли Прат» (Noilly Prat), его сладость прекрасно сочетается с джином, даже если великий Кингсли Эмис отвергает его за слишком желтый цвет, потом идет «Долин драй» (Dolin dry), а после с огромным отрывом – любой другой сухой вермут, который я когда-либо пробовал. Вы могли заметить, что обе мои любимые марки джина родом из Франции. Все остальные занимают второе место.

Апельсиновый биттер – это условное улучшение, и все же я настойчиво его рекомендую. Апельсиновые биттеры появлялись во многих рецептах «Мартини» вплоть до 30-х годов XX века, а затем исчезли. А произошло это потому, что их перестали производить. Теперь, в XXI веке, когда апельсиновые биттеры вновь возродились к жизни, вы можете найти их онлайн или в местном магазине деликатесов. Их стоит добавлять, поскольку они привносят в напиток сложность и живость. Я думаю, что апельсин приятно контрастирует со вкусом зерен кориандра – одного из компонентов «растительного сырья» в джине, составляющего его сложный вкус. Подойдет любая марка биттера, но апельсиновый биттер «Реганс № 6» (Regan's № 6) обладает ярким апельсиновым вкусом, который отлично работает в «Мартини».

Если говорить о заключительном штрихе, а именно об украшении, то вы, вероятно, привыкли к оливке (или даже к маринованной луковке, которая превращает «Мартини» в **«Мартини Гибсон»**). Оливка – самое предпочтительное украшение, которое рисуют на барной салфетке или используют как элемент декора на неоновой вывеске, в нижней строке которой указано «коктейли». Оливка из «Мартини» – это икона коктейльной науки и выглядит привлекательно. Тем не менее,

дегустируя, вместо оливки добавьте завиток лимонной кожуры – и, держу пари, вы привяжетесь к цитрусовым. Лимон в холоде становится ароматнее, и это преимущество только возрастает в споре с оливками, когда напиток начинает нагреваться. Не переживайте, вы все равно можете иметь оливки как закуску.

И наконец, какую музыку включить? Джона Колтрейна. Готово.

Водка – лишняя

Водка безвкусна, когда ее пьешь, зато, когда доходит до нутра, ее не забыть.

Гаррисон Кейллор

На тот случай, если вы не знаете: многие коктейльные и алкогольные снобы воротят нос от водки, и вы, любители водки, мне тоже не особо симпатичны. И хотя водка продолжает продаваться лучше всех остальных спиртных напитков, мне, невзирая на мои собственные тирады, все же хотелось бы помочь хотя бы некоторым людям осознать, что они могут пить более вкусные напитки (тем более что они того заслуживают), чем эти бездушные мертвенно-бледные жидкости. Я перечислю пять причин, по которым вы должны, по крайней мере, отдохнуть от водки, пока не привыкнете к другим спиртным напиткам. Попытаюсь быть вежливым насколько возможно.

1. Водка чертовски скучна. Водка для миксологии, как куриная грудка для кулинарии, – безопасный, предсказуемый и скучный выбор. Это всего лишь этиловый спирт и вода. Вы можете приготовить водку в лаборатории, что и делают студенты-химики. Попробуйте ее со скотчем – и удачи вам.

Да, между марками водки имеется некоторое различие. Польская ржаная водка кажется мне самой приятной. Однажды во время слепой дегустации я среди других водок выбрал «Бельведер» (Belvedere): у нее была пряная ржаная нотка.

Однако разница еле уловимая, и водка всегда довольно проста. Не позволяйте знатокам водки – да, такое племя существует – убедить вас, что отличия существенны. В значительной степени водка – это просто водка.

2. Водка – обычно упущенная возможность выпить что-нибудь более интересное. Вообразите, что целый год вы были учеником знаменитого пиццайоло в Неаполе. Вы пахали как раб, нарезая ингредиенты, истекая потом около горячей печи. Долгими ночами вы читали книги по истории пиццы. Вы говорили о пицце, видели сны о пицце, стали ею одержимы.

Окрыленный, предвкушая успех, вы возвращаетесь в свою родную страну, покупаете первоклассную древесную печь и открываете свое дело. Вы с гордостью ждете первых покупателей аутентичной неаполитанской еды, от которой слюнки текут.

Заходят несколько деревенщин и говорят: «Э-э, вы можете сделать нам пиццу с сыром?»

Нет. Не здесь. Не в самой лучшей пиццерии в городе.

Это похоже на то, как заказать водку с содовой в превосходном, тщательно продуманном и оборудованном коктейльном баре. Для пиццы с сыром может быть время и место (похмелье в воскресенье, ваша берлога), но существуют случаи, когда хочется что-то получше. Водка с содовой – не напиток для особого случая. Если вы находитесь в модном коктейль-баре, заказывайте что-то модное. Вы будете пить элегантнее, выглядеть умнее и сделаете бармена счастливее. А немного вкуса дуба или можжевельника не убьет вас, поэтому попробуйте напиток с виски или джином.

3. Господства в 1990-х и 2000-х достаточно. Даже если вы по-настоящему цените водку за ее простоту или за что-то еще, я возражу вам, что мы выпили ее достаточно за последние десятилетия. Давайте двигаться к новым экспериментам.

4. Водка – это главным образом продукт маркетинга, а не любви. За некоторыми исключениями производство водки можно характеризовать как промышленный процесс. Другие алкогольные напитки готовятся способами, которые более характерны для ремесленной продукции. Когда вы изготавливаете, скажем, виски или бренди, вам необходимо иметь талантливого дистиллятора и опытного бондаря, который не понаслышке знает, как делать бочки. Это ремесло. А затем вы продаете продукцию, у которой свой вкус и аромат.

Процесс производства водки довольно прост, ее не надо выдерживать. Затем вы нанимаете маркетинговое агентство и продвигаете свою продукцию. Что же вам нужно, чтобы двигаться дальше? Искусственный имидж: звезда как лицо бренда, убедительно (и неоправданно) высокая цена, крутая бутылка и/или название. Вкус и запах – дело второстепенное. Стать модной маркой – вот что первостепенно.

5. Причины, по которым вы пьете водку, в любом случае сомнительны. На этикетках спиртных напитков, как правило, не указывают питательную ценность, хотя ходят слухи о том, что вскоре в некоторых странах все начнет меняться. Мифы – следствие неосведомленности, и они всегда распространяются, чтобы заполнить пустоту, а в случае с водкой в наши дни существует широко распространенное, но совершенно неверное мнение о том, что она содержит меньше калорий, чем другие крепкие спиртные напитки. На самом деле источник калорий в неподслащенном алкоголе – это сам спирт, поэтому 45 миллилитров (примерно 1½ унции) 40-процентного алкоголя

содержат 97 калорий, и не важно, что именно вы пьете – текилу, джин, ром, водку или виски. (Сахар добавляет еще калорий, поэтому подслащенное спиртное, например, ром с пряностями или ароматизированный виски, ударит по фигуре сильнее.)

Некоторые считают, что в составе водки нет ничего такого, что не воспринимается организмом. Люди, страдающие целиакией (непереносимостью глютена), говорили мне, что пьют водку, а не виски, потому что водку производят из картофеля, а виски – из зерна.

И вновь неверно: большинство видов водки делают также из зерна. «Абсолют» (Absolut), «Серый гусь» (Grey Goose), «Смирнофф» (Smirnoff), «Столичная» (Stolichnaya) – такие названия можно встретить у вас на полке со спиртным, и очень высоки шансы, что они изготовлены из зерна. Если на задней этикетке не сказано, из чего произведена водка, поищите онлайн. Водку из картофеля можно встретить относительно редко. Среди ее примеров могу назвать «Шопен» (Chopin) с черной крышкой и «Карлссонс Голд» (Karlsson's Gold). А водку «Титос» (Tito's) делают из кукурузы. Кстати, я также слышал от людей с непереносимостью глютена, что они пьют джин из-за своей болезни. Однако подавляющее большинство сортов джина дистиллируют тоже из зерна.

Вторая причина, по которой людям, страдающим целакией, глупо предпочитать водку другим напиткам: дистилляция вообще не позволяет глютену (а это белок) переходить в конечный продукт. Я не доктор, не биохимик, поэтому примите эту информацию как совет. В процессе дистилляции пар собирается из кипящего чана с ферментирующей субстанцией, отделяясь от твердых веществ. Дистилляция – это сбор алкоголя в форме конденсата с последующим избавлением от всего остального. Ход мысли должен быть такой: дистиллированные спиртные напитки не содержат вредных для вас белков пшеницы и ячменя, во всяком случае, не больше, чем мелкие капельки воды, которые оседают на зеркале в ванной после принятия душа.

Конечно, в воздухе дистиллерии может витать пыль от зерна, которая тайком проникнет в напиток, когда его будут разливать по бочкам или бутылкам. Эта вероятность, конечно, может поставить под сомнение утверждение о том, что в спиртном абсолютно нет глютена. Впрочем, мало кто из производителей беспокоится об этом. Но если вы хотите по-настоящему обезопасить себя от глютена, стремитесь пить карибский ром (изготовленный из патоки), текилу (из агавы) или бренди (из винограда или других фруктов). Виски, джин и водка одинаково опасны, хотя и не очень, но избегайте этих напитков, если хотите

принять строгие меры предосторожности.

Но когда мы все же наливаем водку…

Я считаю, что водка присутствует в меню знатока, но только в малой степени. Сделайте шаг вперед: подайте ее к сырым устрицам и/или черной икре (хотя я пью сухой херес – «Фино» или «Мансанилья» – и с тем, и с другим. Или стаут с устрицами. Как видите, приятных альтернатив хватает).

Дома я держу водку ради гостей. Изредка покупая бутылку, я ищу добрую старую «Столичную» (оригинальную, с красной этикеткой), которая на вкус слегка отдает лекарством, но свою работу выполняет исправно. Когда улыбнется удача, беру про запас огненную перечную водку «Блэквудс» (Blackwoods) из Шотландии. Я также не против «Финляндии» (Finlandia). «Бельведер» (Belvedere) – самая интересная из обычных водок, как я уже говорил ранее, но она дорогая. Купите ее, если бюджет позволяет. Я на дорогую водку денег не трачу.

«Московский мул» (Moscow Mule)

Хотите коктейля? «Московский мул» придумали в Лос-Анджелесе в 40-х годах. Это был результат совместного – и взаимовыгодного – озарения американского импортера водки «Смирнофф» и бизнесмена, который продвигал имбирное пиво. Этот коктейль, который сегодня почти не пьют, сделал водку популярной в Америке в 1950-х. Медные кружки, которые существуют, кажется, только для того, чтобы подавать в них «Московский мул», опять появляются в магазинах, поэтому, вполне вероятно, на подмостки вернется и сам напиток.

- *2 унции водки*
- *4–6 унций имбирного пива*
- *½ унции свежевыжатого сока лайма*
- *ломтик лайма и/или веточка мяты для украшения*

Заполните льдом стакан коллинз или кружку для «Московского мула». Влейте водку и долейте почти до краев имбирным пивом, а затем довершите дело соком лайма. Украсьте ломтиком лайма или кусочком цедры лайма; также можно добавить веточку мяты.

Другие прозрачные крепкие напитки

Алкогольные напитки, которые я тут представляю, заполнят пробел в меню знатока, но нужно ли это, я не знаю. Вот короткая

инструкция на тот случай, если вы с ними столкнетесь.

Аквавит

Скандинавский ответ водке. Его, как и предков современного виски, всегда настаивают на пряностях. Типичные пряности для аквавита (Akvavit) – тмин и укроп. Аквавит (также пишется *aquavit*, а в Дании называется шнапсом) подается охлажденным в маленьких стаканах. Как говорят, у себя на родине он теряет популярность, там его пьют только на Рождество, но я подозреваю, что хипстеры в любом случае однажды его спасут.

Очаровательный аквавит норвежской марки Linie выдерживают в бочках в трюмах корабля и даже берут в небольшое путешествие по океану, что придает напитку характер. Он помогает вдохновенно травить непритязательные матросские байки.

«Трайдент» (Trident)

«Трайдент» придумал Роберт Хесс – автор коктейлей и блогер. В этот коктейль входит аквавит. Я считаю, это один из немногих коктейлей нашего времени, который будут помнить долго. Попробовав его, вы обнаружите, что каждый его глоток иной: первый отдает деревом, следующий – травой, затем – сладостью и наконец – кислинкой, как свежая вишня. Он немного странный, в нем играет квартет необычных ингредиентов, но результат того стоит.

• 1 унция аквавита

• 1 унция «Чинара» (Cynar), итальянского дижестива, в состав которого входит артишок

• 1 унция сухого хереса (ищите херес «Мансанилья» или «Фино»)

• 2 дэша персикового биттера

• завиток лимонной цедры

Налейте аквавит, «Чинар», херес и биттер в смесительный стакан со льдом и мешайте, пока коктейль не станет холодным. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Возьмите маленькую полоску лимонной цедры и выжмите ее, разбрызгивая эфирные масла по поверхности напитка. Выбросьте цедру.

Граппа

Всего несколько лет назад граппа (Grappa) чаще всего пахла

немытыми ногами. Затем производители увидели, как успешно возрождаются такие напитки, как сётю и бурбон, которые некогда пили только неотесанные парни, и решили улучшить продукт, изменив процесс производства и маркетинговую тактику. Если вы пробовали прежнюю ужасную граппу, то нынешняя, сделанная из одного сорта винограда в одной местности, может привести вас в восторг.

Соджу и сётю

Соджу (Soju) – напиток из Кореи, а сётю (Shochu) – из Японии. Нередко их не считают нужным разделять (что происходит и в этой книге) по причине близкой географии и видимой схожести названий, к тому же и тот и другой напитки готовят на основе риса, хотя сётю иногда производят из ячменя (да, вот так!) или сладкого картофеля (а вот этого нам не надо!).

Корейский национальный алкогольный напиток соджу – легкий на вкус, подается холодным, по крепости и темпераменту его можно расположить где-то между саке и сётю. Иногда в зале караоке его предлагают в качестве добавочной жидкой нотки. Но даже если вы не выпьете, у вас все получится.

Сётю было привычным напитком в Японии примерно с 1559 года, когда рабочие, строившие деревенский храм, вырезали на балках жалобы, что священнослужитель, ответственный за работы, не обеспечил их драгоценной выпивкой. Поищите муги-сётю, которое готовят из ячменя. Смешайте с грейпфрутовой содовой или просто подавайте со льдом. Японский остров Окинава специализируется на производстве убойного варианта сётю под названием «Авамори», которое меня, довольно опытного любителя выпить (я не хвастаюсь, просто констатирую факт), сбивал с ног быстрее, чем рубящий удар каратиста. Если вы встретите этот вид сётю, пейте его с осторожностью.

Писко

Писко (Pisco) – бледный южноамериканский бренди с нежным интересным вкусом и запахом, слаще, но не намного привлекательнее, чем водка. Чаще всего он появляется в коктейле «Писко сауэр» – кислом и пенистом родственнике «Дайкири».

«Писко сауэр» (Pisco Sour)

• 1 яичный белок

• 1 ½ унции писко

• ¾ унции свежевыжатого сока лимона или лайма, по вашему выбору

• 1 унция простого сиропа

• несколько больших капель «Ангостуры» – или ради понта закажите перуанский биттер «Амарго Чунчо» (Amargo Chuncho bitters)

Взбейте в шейкере без льда яичный белок в пену (этот метод называется «сухой шейк»). Добавьте лед, писко, лимонный сок и простой сироп. Энергично встряхивайте в течение 20 секунд, не меньше, процедите в охлажденный коктейльный бокал. На поверхности пены нанесите красивый узор каплями биттера.

О-де-ви

Многие европейские страны производят прозрачные дистилляты из фруктов – бренди, о-де-ви (Eaux de vie), ракии и т. п. Даже деревенское домашнее пойло впечатляет больше. Подружка контрабандой привезла мне немного палинки от своего венгерского дяди. Дистиллят оказался очевидно виртуозным, без тех ароматов нефти и лака для ногтей, которые могут испортить домашний самогон. Урок: если чей-то европейский дядя протянет вам стаканчик чего-то прозрачного, изготовленного самолично, вы не умрете, отважившись попробовать этот напиток.

Начните разбираться в виски

Не существует плохого виски.
Просто некоторые виски не так хороши, как другие.

Рэймонд Чандлер

Многие люди еще с юности учатся заказывать в баре хорошо известные, не очень дорогие марки виски с безалкогольным напитком, скажем, «Джек Дэниэлс» (Jack Daniel's), «Канадиан Клаб» (Canadian Club) или «Дьюарс» (Dewar's) с колой или имбирным элем. Но отважиться и углубиться дальше в мир виски они не осмеливаются. Когда такой парень приходит ко мне домой и я предлагаю ему стаканчик чего-нибудь чуть более дорогого, немного разбавленного водой, он частенько бледнеет и поднимает руки, как бы извиняясь. Он хочет сказать: «Я мало что знаю о виски», как будто это лишает его права попробовать. Интересно, а как я, по их мнению, изучал виски? Очень просто – не отказываясь от очередного стаканчика этого напитка.

Стакан виски – не вертолет, который может рухнуть, если сесть за штурвал машины без предварительного обучения. Расслабьтесь. И берите стакан.

Может, такая бесшабашная решительность хоть чуть-чуть уменьшит ваши страхи. Я охотно побился бы об заклад, что большинство людей не имеет представления о том, *что такое* виски. Они также не осознают, что «виски» (слово это в США и Ирландии пишется как *whiskey*, а в Шотландии, Канаде и в Японии – *whisky*) – это на самом деле термин, который вмещает в себя несколько алкогольных напитков, находящихся в близком родстве. Виски – это всего лишь спиртное из зерна, выдержанное в дубовых бочках. А на тот случай, если вы не знаете (и нечего стыдиться, ибо это не всем известно), сообщаю: рай, бурбон и скотч – *разновидности* виски.

> Виски – это всего лишь спиртное из зерна, выдержанное в дубовых бочках.

Виски дистиллируют из сброженного слабого зернового напитка, похожего на пиво, специально приготовленного для производства виски. Пить его невозможно. В шотландской дистиллерии «Лафройг» (Laphroaig) глоток «браги» молочно-бледного цвета, на вкус похожий на золу, едва не стоил мне

завтрака. Зерно в «браге» различается в зависимости от региона и может включать ячменный солод и ячмень, рожь, пшеницу и изредка другие зерновые, например просо и тритикале (гибрид пшеницы и ржи).

Когда эта «брага» (или «сусло», когда мы говорим о бурбоне) перегоняют два или три раза, получается прозрачный спиртной напиток. У этих крепких, адских бесцветных жидкостей, как у дьявола, много имен: у американцев – «белая отметина на лбу», «белая собака» или «белая молния», у канадцев и шотландцев – «ньюмейк», то есть первач. Вы, конечно, обратите внимание на то, что порой свежевыгнанный виски относят просто к дистиллятам. И если бренд не узаконен – или виски произведен в некоторых крафтовых дистиллериях США, ориентированных на хипстеров, – он называется самогоном. Аналогично в Ирландии крепкий алкогольный напиток пойтин когда-то был под запретом, а теперь он скорее хипстерский. И наконец, на некоторых американских продуктах, совершенно бесцветных и прозрачных, вы можете увидеть название «Белый виски» (White whiskey).

Если вы попробуете ньюмейк, то поймете, как влияет на вкус виски хороший, долгий сон в винной бочке. В XIX веке винокуры выяснили, что древесина бочек придает спиртному аппетитный привкус, и это открытие пошло виски на пользу. В Канаде, Ирландии и Соединенном Королевстве запрещено писать на этикетке слово *виски*, если напиток не выдержан в течение трех и более лет в дубовой бочке – считается, что это может уберечь публику от шокового вкуса молодого дистиллята.

Бочки, изготовленные из различных видов дуба, дают различный эффект, вдобавок виски впитывают следы тех напитков, которые выдерживались в бочке в предыдущей жизни. Бочки из-под хереса и особенно из-под бурбона используют для выдержки разных видов виски. Для канадских, ирландских и шотландских виски выдержка в ранее использованных бочках – это норма, а бурбон должен производиться каждый раз в свежих, новых бочках, что гарантирует энергичность его вкуса и аромата. Контакт с внутренней поверхностью бочки в течение нескольких лет позволяет дистилляту вытягивать из дерева ароматные химические вещества. Считается, что этот эффект отвечает примерно за 70 % вкуса виски – его характерную палитру ванили и карамели и даже фруктов и пряностей, и за хорошую порцию похмелья отвечает тоже он. (Я не знаю, как они насчитали эти 70 %, но часто об этом слышал во время туров по дистиллериям.)

Вам придется открыть несколько стран, производящих виски, и несколько стилей виски, но в этом перечне господствуют три основных семейства. Виски придумали ирландцы и, принимая это

во внимание, вы можете заключить, что именно их версия виски оригинальна, но в XX веке ирландский виски продолжал эволюционировать. Сегодня большая часть виски производится в довольно спокойном, простом стиле. Потом идет скотч, который делают в Шотландии в соответствии с определенными правилами. Он самый привлекательный в семействе: разнообразный, одновременно многообещающий и вознаграждающий, а это притягательные свойства для снобов. Мы обычно объединяем японский виски и скотч в одну категорию, потому что японский виски в значительной степени подражает шотландскому стилю, и многие люди считают, что ученик равен мастеру. А третьим, и последним, мы назовем многоголового зверя из Северной Америки: это бурбон и его братья – виски из Теннесси (Tennessee whiskey), американский ржаной (American rye) и канадский виски (Canadian whiskey), который также иногда называют в Канаде «рай» (rye); будем привыкать и к такому названию.

Вот это и есть основа. Но вы не можете продавать продукт, утомительно повествуя о том, как ведут себя различные виды зерна в бродильном чане. Вам нужна тайна, романтика, вам подавай историю. И у виски есть романтичная и при этом совершенно правдивая история, как производство домашнего спиртного напитка где-то в глухомани постепенно поднялось на уровень настоящего искусства.

Если джин – наиболее космополитичный алкогольный напиток, поскольку его готовят из сырья, которое растет на любой широте нашей планеты и обычно представляют как городской и современный, то виски иногда изображают как деревенское спиртное, особенно в Соединенных Штатах. Виски, такой, каким мы его знаем, прокладывал себе путь (и часто продолжает это делать) из отдаленных сельских уголков от Кентукки до Крейгелахи, из заброшенных мест, где самогонщики былых времен могли спрятаться от неусыпного взора сборщика налогов. Виски до сих пор ассоциируются с деревенской жизнью на свежем воздухе, хотя основными потребителями этого напитка давным-давно стали городские жители.

Виски также неизменно представляют потребителю как продукт многовековой традиции. Брендам даже придумывают родословную, когда ее нет и в помине.

История, при помощи которой приукрашивают современный виски, забавляет, когда вы припоминаете, что родился-то он из обычного самогона в конце XVIII века. Во все эпохи люди – от забитых ирландских крестьян в рубахах из грубого холста до сегодняшних трейдеров в сшитых на заказ костюмах, – кажется,

всегда рассматривали виски как крепкий спиртной напиток, снимающий стресс, и как средство убежать от жизни. И если когда-то это был просто ядреный алкоголь, предназначенный для облегчения тяжкой доиндустриальной жизни, то современный виски превратился в более вкусный, легко пьющийся спиртной напиток, в каждом глотке которого соединяются крепость и неуловимые нюансы вкуса, и этим он ценен. Виски предназначен для того, чтобы венчать день, который стоит запомнить – или, наоборот, забыть. Шотландский, японский и ирландский виски особенно хорошо неторопливо попивать, чтобы усилить праздничное – или просто праздное – блаженство. Существует несколько коктейлей, которые подчеркивают достоинства этих разновидностей виски. Многие же просто добавляют в виски лед и содовую: получается коктейль «Хайбол».

Ржаной и канадский виски блистают в некоторых коктейлях, хотя лучшие образчики этих виски можно пить неразбавленными. Бурбон и пьют просто так, и добавляют в коктейли: он хорош в обоих случаях.

Дурная репутация мужского шовинизма, хмельного угара в охотничьем домике до сих пор липнет к виски и (я в этом уверен) способствует глубоко укоренившейся неприязни, которую питают к виски обыватели, причем в большей степени женщины. Определенные люди ценят виски как талисман мужественности, а если женщин пустить в этот клуб, считают они, то магия и атмосфера маскулинности исчезнет.

Да, печально. На страницах этой книги я сознательно и принципиально не разделяю напитки по гендерному признаку, ведь только маленьким мальчикам непременно нужен клуб, куда не пускают девочек.

И все же, говоря о магии, не забудем, что даже среди взрослых мужчин существует некое ощущение, будто некоторым из нас был дан небесами дар – особая способность ценить виски. Я однажды читал предисловие к книге о виски, где было сказано буквально следующее: «Что за парень написал эту книгу? У него вкус как у богов. Нос как у ищейки. Немногие могут оценить виски, как это делает он».

Это смущает вас? Это антидемократично? Почему обычный человек, даже снизошедший до дегустации виски, считает, что большинству из нас не дано возвыситься до вершин понимания этого напитка? Он не прав: все, что я знаю об образовании сомелье и биологии человеческих чувств, убеждает меня, что «возможность» оценить нюансы виски – это всего лишь опыт, а не врожденные способности.

Давайте не будем снобами и не станем никого оттеснять

подальше от виски из-за искусственных гендерных предрассудков. Законное место виски – быть напитком для людей, то есть для вас.

Три главных совета о виски

Если вам даже не суждено очертя голову нырнуть в кроличью нору вискимании, все же нужно держать в уме три основных совета:

1. Хороший виски не должен быть дорогим. Когда я ссылаюсь на «доступные бренды», то очень внимательно слежу за тем, чтобы мое утверждение соответствовало факту, и не пренебрегаю этим.

Дешевый виски можно использовать разными способами. И я уверяю вас, что любой, кто это опровергает, не знает, о чем говорит. Можете смело называть его обманщиком. «Ну не знаю, я обнаружил, что «Феймос Граус» отлично пьется, хотя стоит недорого, не так ли?» За такую тираду вас не распнут, ибо это правда.

Я держу в голове список недорогих виски в каждой подкатегории. А если вы собираетесь сделать виски неотъемлемой частью вашей жизни, то вам неплохо бы прикопать бутылочку понравившегося виски, из которой можно было бы отпить глоток-другой без всякого праздничного повода. Вам также необходим дешевый виски для тех случаев, когда вы решите смешать его с безалкогольным напитком.

И наконец, дешевый виски удобен для приготовления пунша. Или для устройства вечеринки: только недоумок даст разрешение гостям истреблять самые лучшие и дорогие напитки в своем баре. Я до сих пор пытаюсь разобраться, что произошло с моей последней бутылкой «Гленфиддика» (Glenfiddich) 21-летней выдержки. Сохраните хороший виски для более тихих времен, чтобы распить его с маленькой группой товарищей, а в идеале – с самыми близкими и дорогими. Когда вечеринка потихоньку набирает обороты или затихает, приходит время вынуть особую бутылку. Если вы неосмотрительны настолько, что наливаете последнюю каплю бурбона «Паппи Ван Винкл» (Pappy Van Winkle) несносному родственнику вашего друга, думаю, вы просто не заслуживаете этого напитка.

2. Независимо от того, что вы видите по телевизору или у других людей, не пейте виски со льдом, если вам этого не хочется. Пурист может сказать вам, что *никогда-никогда* не следует пить виски со льдом. Не слушайте его. Однако,

вознамерившись по-настоящему понять вкус виски, в первый раз попробуйте его неразбавленным. Затем добавьте немного воды. Лед делает виски холодным, а холод убивает множество нюансов вкуса. Я остановлюсь на этом вопросе в следующей главе.

3. Нет ничего правильного или неправильного. Просто наслаждайтесь тем, что вам нравится. Существует множество обзоров виски, присуждаются премии за лучший напиток, но вы спокойно можете игнорировать это и пить то, что вам по душе. К тому же качество на удивление постоянно в мире виски, по крайней мере среди тех марок, которые продаются в промышленно развитых странах. Как заметил Рэймонд Чандлер, настоящее барахло попадается не часто. Если вы получили в подарок то, что вам не по вкусу, а приходится эту гадость пить, постарайтесь скрыть ее под слоем имбирного эля или иного безалкогольного напитка и разберитесь, проще или нет вам выпить это снадобье в таком виде.

Главные стили виски

СТИЛИ	ПОПУЛЯРНЫЕ БРЕНДЫ	ЗЕРНО	БОЧКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ	КАК ПИТЬ И ПРОЧЕЕ
Бурбон	Jim Beam Wild Turkey	Не менее 51% кукурузы (маиса) + ячменный солод, пшеница и/или рожь	Свежеобожженный американский дуб	Пить маленькими глотками, добавлять в коктейли, смешивать с безалкогольными напитками. Должен быть произведен в Америке, но не обязательно в штате Кентукки
Теннессийский виски	Jack Daniel's George Dickel	Не менее 51% кукурузы + рожь и ячменный солод	Свежеобожженный американский дуб	В отличие от бурбона подвергается фильтрации через уголь; обязательно должен быть произведен в штате Теннесси
Ржаной виски (американский)	Rittenhouse Sazerac	Не менее 51% ржи, обычно больше; в рецептуру стали вводить те же зерновые, что и в бурбон	Свежеобожженный американский дуб	Предназначен главным образом для коктейлей
Односолодовый шотландский виски	Glenfiddich The Glenlivet	100% ячменного солода	Бочки из-под бурбона (чаще всего), бочки из-под хереса или и те и другие; иногда для завершающей выдержки используют бочки другого типа (например, бочки из-под рома или из французского дуба)	Пьют с минеральной водой. Изредка добавляют в коктейли (делайте это, невзирая на осуждение пуристов)
Купажированный шотландский виски	Jonnie Walker The Famous Grouse	Характерная смесь односолодовых шотландских виски для вкуса, хотя большая часть объема — это более простой зерновой виски, приготовленный из кукурузы, пшеницы и ячменя	Выдерживается так же, как односолодовый скотч	Неспешно пить с минеральной водой или с иными безалкогольными напитками. Иногда используется в коктейлях
Японский виски	Yamazaki Hibiki	Односолодовые виски и купажи, произведенные в стиле шотландского виски	Практикуют выдержку в тех же бочках, что и скотч + в бочках из местного японского дуба мидзунара	Обычно подают так же, как скотч, но жарким японским летом пьют одновременно со льдом и водой
Ирландский виски	Bushmills Jameson	100% ячменный солод для односолодовых виски, комбинация из ячменного солода и ячменя для чистого виски из перегонного куба. Однако большая часть ирландского виски купажированная и производится так же, как купажированный шотландский виски	Практикуют выдержку в тех же бочках, что и скотч	Лучше всего пить мелкими глотками с небольшим количеством минеральной воды. Не возбраняется пить и залпом, но не рекомендуется, если вы хотите распробовать напиток
Канадский виски	Crown Royal Canadian Club	Различные комбинации кукурузы, ржи, ячменного солода и ячменя, изредка пшеницы и тритикале	Чаще всего выдерживают в бочках из-под бурбона, в свежеобожженных бочках из американского дуба; для придания вкуса напитку используют бочки из-под хереса и другие специальные бочки.	Обычно смешивают с имбирным элем или колой или готовят из него коктейли. Некоторые марки содержат много ржи, другие — мало или готовятся вообще без ржи. В любом случае канадцы называют свое домашнее виски *rye*, то есть ржаным

Как стать ценителем шотландского (и японского) виски

Свобода и виски шагают рядом.

Роберт Бёрнс

Я люблю скотч. Скотчевый скотч со скотчем.

Рон Бургунди

Любите ли вы скотч – или вас передергивает при мысли об этом напитке? Попытайтесь припомнить свой первый глоток шотландского виски. Разве вас не выворачивало от одного его запаха? Держу пари, что это именно так. Ах, новичку может показаться, что восхитительно зловонный скотч отдает либо болотной водой, либо протухшим сыром, либо немытыми ногами. В первый раз я украл виски «Чивас Регал» (Chivas Regal) из семейного бара и не мог взять в толк, зачем его пьют. Правда, я до сих пор не понял, зачем нужно пить «Чивас Регал» 12-летней выдержки (Chivas Regal 12). Я убил не один десяток вечеров, совершил множество дегустаций и даже, честно говоря, заводил с этим напитком длительные романы, чтобы перестать давиться тайком от каждого глотка скотча и дойти наконец до того момента, когда глоток этого спиртного перед пылающим камином станет для меня одним из трех-четырех самых лучших удовольствий в жизни. Шотландцы готовили виски веками, но скотч, который мы знаем, – настырный напиток с привкусом роскоши, – гораздо моложе того, изначального, виски. Когда в 1860-х эпидемия филлоксеры ударила по виноделию Франции, несчастная судьба коньяка стала счастливым случаем для шотландского виски: бренди и сигары издавна подавали как благородное послеобеденное угощение для западных мужчин, и теперь место бренди должно было занять какое-то новое спиртное. Скотч оказался готов к захвату. Особенно после того, как законом было разрешено купажирование, что позволяло производителям смешивать различные виски из солода и зерна, делая скотч приятным и нерезким. Даже французы стали его закупать, они и по сей день остаются самыми крупными в мире потребителями шотландского виски на душу населения.

Сегодня скотч – король спиртных напитков (простите, месье

коньяк, но это правда), он популярен повсюду, и спрос на него превысил возможности довольно скромного производства. Несоответствие спроса и предложения – один из факторов, который можно считать причиной и оправданием чрезмерно высокой стоимости шотландского виски. Выдержка – тоже дорогое удовольствие. Только подумайте обо всех этих тысячах ночей, когда бочки дремлют на складах под неусыпной охраной.

Я понял, что и опыт имеет свою цену. Если вы согласитесь с тем, что умение наслаждаться каждым следующим глотком – великое искусство пития, то признаете и то, что ни один спиртной напиток не подходит лучше под это определение, нежели скотч. Это медленный, созерцательный напиток, который следует смаковать и мысленно переживать этот процесс. Каждый вдох может потенциально раскрыть свежие нюансы; каждый глоток – как взгляд под другим углом на изящную скульптуру. В первый момент вы чувствуете вкус меда, в следующий – вкус морских водорослей. Скотч заставляет вас остановиться и прочувствовать мгновение. Это его величайший дар.

Скотч заставляет вас остановиться и прочувствовать мгновение. Это его величайший дар.

Как жаль, что недостаток знаний и необъяснимое смущение не дают этой нирване в стакане коснуться губ большинства людей. Отталкивают не только вкус и цена шотландского виски, но и флер претенциозности, который обычно его окружает. Скотч изобрели давным-давно бедные ремесленники и отчаянные самогонщики, но забудьте об этом, ибо сегодня его почитают как вполне элитарный напиток. Хорошо выдержанную бутылку можно продать за десятки тысяч долларов, а сам напиток можно смело описать как благоухающий свежеиспеченным овсяным печеньем, цветущим вереском и приятными волнами дымка дерева гикори. Ценители скотча почитают его не меньше благородных вин, но прибавьте к этому клетку-тартан, волынку и – уж не обессудьте – спертый запашок. Кингсли Эмис писал в 1983 году, что «в русле современных тенденций должны появиться виски-снобы, которых впору сравнить с любыми винными снобами прошлых времен». Ему не выпало дожить до тех дней, когда его предсказание сбылось, зато мы тому свидетели.

Мне не понять, почему некоторые из вас упорно отворачиваются от скотча. Но главное – помнить, что никто, совершенно никто не рождается с любовью к этому напитку.

Давайте кое-что проясним. *Скотч* – это всего лишь короткое название шотландского виски, который определяется как любой виски, дистиллированный и выдержанный в Шотландии.

Следующее непременное условие: после дистилляции скотч следует выдерживать в дубовой бочке не менее трех лет. Этот основной узаконенный рецепт оставляет большую свободу для интерпретаций: все зависит от того, какой вид дуба будет использовать винокур – американский или испанский. (Скотч всегда выдерживают в бочках, которые сначала использовались для чего-то другого, обычно для бурбона или хереса. Именно от бочек напиток получает свой вкус.) Будет ли производитель сушить ячменный солод старомодным способом – вонючим дымом торфа – или использовать нейтрально пахнущий сухой горячий воздух? Какой формы должны быть дистилляторы и сколько раз нужно перегонять виски? Разные ответы на эти вопросы дают и различный конечный продукт. С химической точки зрения каждый виски – это уникальный бульон из альдегидов, жирных кислот, эфирных масел и спиртов, растворенных в этиловом спирте. Некоторые из этих химических соединений образуются в процессе дистилляции. Позже спирт высасывает другие молекулы из бочек во время долгого сна – вызревания. Например, вы можете распознать вкус ванили, а на самом деле это ванилин, альдегид, который в изобилии присутствует в белом американском дубе, а также в знакомом нам стручке ванили. Поскольку это один и тот же химический продукт, то вы и вправду ощущаете запах ванили в своем стакане скотча.

К тому же имеются различия между односолодовым и купажированным скотчем. Односолодовый виски – это продукт одной винокурни, он считается шикарным. В купаже (бленде) смешиваются солодовые виски из различных дистиллерий и зерновые виски. Купажи обычно (но не всегда) доступнее по цене, чем односолодовый виски, и в наши дни зачастую меньше почитаются. Односолодовый скотч, как ни странно, – это новая категория продукта. До 60-х годов XX века односолодового виски почти не было, и по-настоящему он стал мировым феноменом в 80-х годах и позже.

Если вы пытаетесь ощутить разницу между двумя видами скотча, то давайте обратимся к меду. Односолодовый виски – как замысловатый фермерский мед из одной местности. Поставщики увлекательно расскажут вам в деталях о том, как его сделали. А купажированные виски – как мед из супермаркета, который был собран в разных местностях, а затем смешан, чтобы получился приятный продукт. Отличительные черты тех скотчей, которые идут на изготовление купажированного виски, и их пропорции нередко варьируются от одной партии к другой, а рецептура держится в секрете. О нем не стоит задавать слишком много

вопросов, как и вопросов о меде, приперев продавца к стенке и выясняя, откуда взялся продукт, который потом разлили по пластиковым баночкам в форме медведя.

Существуют купажированные солодовые виски, сделанные только из разных односолодовых виски и не содержащие зернового виски. Это очень редкие виды виски (прекрасный пример такого виски – «Поч Гу» (Poit Dhubh) и японский виски «Такетсуру» (Taketsuru): их следует считать столь же высокосортными, как и односолодовые виски.

На свете существует около сотни винокурен односолодовых виски и примерно такое же количество брендов смешанных виски (а теперь можете посчитать дешевые и плохие бренды в британских супермаркетах). Бесконечное разнообразие скотча развлекает гиков и озадачивает непосвященных. Но, если хотите знать, это не наносит абсолютно никакого вреда обществу. Очень немногие при виде многостраничного списка виски в специализированном баре могут смело заявить, что умеют отличать виски «Глендронах» (GlenDronach) от виски «Гленливет» (Glenlivet). В этом случае лучше быть сдержанным и любопытным и этим выказать свою зрелость. Ведь именно зрелость делает из вас настоящего знатока скотча. Скотч – это надежный признак приобретенного вкуса, обряд посвящения во взрослые, тревожный, пугающий, как предстоящий уход из родительского дома, поступок, который кое-кому так и не удается совершить.

Если вы когда-либо на пробу сделали глоток скотча и захотели его выплюнуть, в следующий раз испробуйте вот что: возьмите четыре скотча вместо одного. Подыщите себе несколько разных марок скотча и попробуйте их один за другим, очень медленно. Процедуру дегустации я опишу позже в этой главе. Ваша цель – найти тот скотч, который показался вам наименее противным. Это начало. С этого места вы можете выяснять, что вам на самом деле нравится, и, может быть, вы влюбитесь в этот напиток. Если вам известен всего лишь один вид скотча, который вы постоянно и заказываете, то, по моему мнению, лучше бы вы не пили ни одного. Пробуйте, и вы удивитесь, насколько быстро пойдет процесс смены ощущений: сначала отвращение, потом «довольно сносно» и наконец восторг.

Этот прием я испытал на себе, и он сработал. В первый раз мне по-настоящему понравился скотч года в двадцать четыре, когда я работал в пабе в Ланкашире, Англия. Туда пришел представитель региональных продаж шотландского семейного предприятия «Уильям Грант и сыновья» (William Grant & Sons), чтобы дать персоналу урок дегустации виски, рекламируя виски компании Grant и виски «Гленфиддик» (Glenfiddich). По ходу проб

я обнаружил, что мне очень нравится «Гленфиддик» 18-летней выдержки, который потом назвали «Эншент Резерв» (Ancient Reserve). Я до сих пор восхищаюсь этим виски и понимаю, почему был зачарован: это приятный субъект, нагруженный карамелью и ванилью, а сквозь все это едва проглядывает грушевый аромат, характерный для всех виски «Гленфиддик».

И дело тут не в скверной привычке. Я могу пробовать один виски за другим, как и множество других любителей скотча. Чем больше вы привыкаете к этому напитку, тем больше чувствуете нюансов аромата, красоту в различиях, вместо обобщенного вкуса скотча. Вы, должно быть, не часто думаете о питие спиртного как о работе, требующей упорства, но в случае со скотчем она необходима.

Кроме того, не позволяйте никому убедить вас в том, что ничего не понимаете в скотче по причине вашей молодости или потому, что вы женщина. Скотч предназначен для всех. Когда я в последний раз проделывал фокус с дегустацией четырех видов скотча, моими ученицами оказались две девушки из Канады лет по двадцать. Это были подружки моего брата, которые недавно переехали в Шотландию и страстно желали что-нибудь узнать о местных спиртных напитках. Я в то время работал в Эдинбурге, поэтому мы встретились в пабе с длинным меню виски. Время от времени пожилой человек за соседним столом наклонялся, чтобы дать нам непрошеный совет или высказать свое мнение. Очевидно, ему казалось, что двум юным дамам срочно потребовался урок от джентльмена и другой мужчина должен его поддержать. Будьте готовы к тому, что такое может случиться и с вами, если только вы не мужчина за тридцать, который разбирается в скотче. Чтобы первый урок прошел более естественно, узнайте, нет ли поблизости от вашего дома вечерних дегустаций скотча только для женщин; такие мероприятия проводятся все чаще.

Не беспокойтесь, вы не должны переживать, что не знакомы с различными винокурнями и прочей подобной ерундой. Вполне достаточно знать пару брендов. Скорее всего вы в любом случае не слишком ошибетесь. Среди других спиртных напитков шотландский виски отличается наиболее постоянным качеством: на рынке очень мало плохих скотчей, в особенности в развитых странах. А теперь просто сосредоточьтесь на том, чтобы сделать маленький глоток виски и, может быть, оценить его по достоинству. И как всегда со скотчем, главное – не торопиться и наслаждаться.

Процедура пития

Этот способ лучше всех мне известных позволяет по-настоящему распробовать скотч и насладиться им. Впервые я узнал о нем в ланкаширском пабе и продолжаю придерживаться этого ритуала и теперь, более десяти лет спустя. В этой неспешной манере происходит бóльшая часть дегустаций скотча, поскольку она позволяет вам глубоко прочувствовать ароматы, а то, что происходит у вас в носу, – главное событие во время дегустации виски (тут у носа та же роль, что у языка во время винной дегустации). Существуют другие способы приготовить и пить скотч – с содовой, со льдом, даже с колой, зеленым чаем и кокосовой водой, – но самый верный способ, если вы, конечно, собираетесь почувствовать ароматы скотча, – тот, что я рекомендую.

Во-первых, вам потребуется вода. В идеале минеральная, сгодится и дистиллированная, да и вода из-под крана тоже подойдет, если у вас под рукой больше ничего нет. Предупреждение: если старые потребители скотча, эти зануды и придиры, увидят, что вы используете воду из-под крана, они наверняка начнут ворчать, что, мол, нехорошо портить виски хлором. Но кому какое дело?

Теперь поговорим о посуде. Скорее всего, вы видели, как люди пьют скотч из стаканов рокс – в идеале они должны быть из хрусталя или из чего-то такого же элегантного, и, если такие стаканы у вас имеются, это очень хорошо. Однако для нашей дегустации подойдет большинство стаканов, главное – сильно не заморачиваться. А все-таки каков идеал? Бокал под названием «гленкейрн» (glencairn) был придуман специально для питья скотча. У него тяжелое дно, бокал сужается к краям. Такая форма, по идее, должна собирать витающие в воздухе ароматические вещества и волны и доносить их до вашего носа, как это делает винный бокал.

Затем соберите все для дегустации. Вы должны попробовать несколько марок скотча с разными вкусовыми характеристиками, чтобы понять, какой из скотчей больше всего вам понравится. Посмотрите четыре мои «группы». Вы можете выбрать по одному виски из каждой группы или, по крайней мере, возьмите три базовых и запишите, какой предпочитаете.

Когда вы будете готовы начать, налейте в бокал немного виски. Опустите в бокал нос. Приоткройте рот и вдохните через нос. В этот момент вы будете выглядеть, извините, как кретин, но, открыв рот, проще почувствовать мимолетные оттенки букета, которые могут возникать и исчезать в вашем сознании как обрывки сна, который вы пытаетесь запомнить. Знатоки часто называют это обнюхиванием виски, а не дегустацией, потому что

в данном случае запах может быть важнее вкуса. Спиртное делает нечувствительными ваши вкусовые рецепторы, поэтому нотки фундука, фиалок и тому подобное вы почувствуете носом, а не языком.

Потом отхлебните виски. Можно сделать крошечный глоточек. Чувствуете, как он перекатывается во рту – шелковисто-гладкий или жидкий? Мягкий или колючий? И какой вкус вы можете определить? Уверен, что сначала вы почувствуете только, так сказать, «шотландскость», но некоторые виски – пряные, другие – сладкие, третьи – и то и другое одновременно, а четвертые ударят вас выраженной едкостью дыма.

Но самый важный этап наступит именно сейчас: вам предстоит добавить воды. Начните с нескольких капель. Вновь понюхайте виски. Вода разрушает равновесие, в котором находятся некоторые более сладкие и фруктовые ароматы (длинноцепочечные эфиры, если вас интересует химия) под поверхностью напитка. Вода освобождает их, и они рвутся в воздух. После добавления воды виски кажется живее и фруктовее. Если вам понравился этот эффект, продолжайте добавлять воду. (Однако дымные ароматы от добавления воды могут приглушаться.)

А теперь – пейте. Во время дегустации вина люди его сплевывают, а во время дегустации скотча его глотают. Это дает возможность почувствовать температуру напитка и длительность его послевкусия. У отменного шотландского виски послевкусие долгое, теплое и пряное (а вкус таких рождественских пряностей, как мускатный орех и душистый перец, зачастую придают ему бочки из испанского дуба). Скорее всего, вы не захотите, чтобы послевкусие было коротким, обжигающим и резким.

А сейчас сконцентрируйтесь и сообразите, понравился ли вам какой-нибудь виски из тех, что вы попробовали. Если нет, если все они показались вам грубыми, то вполне вероятно, что скотч не ваш напиток. Вкусовые сосочки в течение жизни меняются, так что, возможно, когда-нибудь вы вдруг полюбите шотландский виски. Попробуйте еще раз через несколько лет. А пока, чтобы первый негативный опыт встречи с этим напитком не закрепился, пожалуйста, прервите путешествие с нами.

Остальные, возможно, попытаются описать то, что они пили. Среди сравнений будут такие простые наблюдения, как «этот был слаще», или «легче», или «крепче», или «он дымный», или «не дымный». Это совершенно замечательно. Вы стараетесь нащупать основу. И на самом деле нет необходимости разрабатывать изощренный лексикон, чтобы описать скотч, которым надо просто наслаждаться.

Итак, большинство людей, которые попробовали несколько видов скотчей за одну дегустацию, найдут тот напиток, который им больше понравился, однако четко определить свой выбор при этом не смогут. Я разделил шотландские виски на четыре группы, которые помогут вам отыскать тот, который сделает из вас знатока скотча.

Четыре группы

Должен признаться, что украл эту идею в модном Шотландском центре наследия виски в Эдинбурге. Когда я туда зашел, гостей пригласили к стенду, чтобы при помощи метода

«потри и понюхай» они могли понять, какая из четырех ароматических разновидностей им понравится больше. Не стоит напоминать, что я предлагаю использовать настоящий шотландский виски при попытке выяснить, какой скотч вам нравится.

Разделить все головокружительное разнообразие шотландских виски на четыре четкие категории я сумел, только прибегнув к крайнему упрощению. И все же дегустация виски из каждой группы докажет полезность этой затеи для новичка, изучающего скотч. Если вам понравился виски из каждой группы, есть шанс, что вы, по крайней мере, сможете оценить и другие. Большинство марок, предложенных ниже, относительно легко найти. Если вы начинаете собирать коллекцию, то можете использовать эту инструкцию как рекомендацию, чтобы уже наверняка охватить все основные вкусы и иметь в запасе разные виды скотча, которые можно предложить гостям.

Желтая группа

Как правило, относительно светлые шотландские виски из желтой группы восхитительно пить до обеда или в теплом климате, а скотч из других категорий сильнее бьет по вкусовым рецепторам и потому его лучше употреблять в холодных странах и после обеда.

КУПАЖИРОВАННЫЕ ВИСКИ
«Баллантайнс Файнест» (Ballantine’s Finest)
«Катти Сарк» (Cutty Sark)
«Дьюарс Уайт Лейбл» (Dewar’s White Label)

ОДНОСОЛОДОВЫЕ ВИСКИ
«Окентошан» (Auchentoshan)
«Гленливет 12» (The Glenlivet 12)
«Гленморанжи Ориджинал» (Glenmorangie Original)
«Роузбэнк» (Rosebank)
«Гленкинчи» (Glenkinchie)

ЯПОНСКИЕ ВИСКИ
«Ямадзаки» (Yamazaki) – молодой
«Хибики» (Hibiki)

Красная группа

Более насыщенный и грубоватый вкус, чем у желтой группы. Скотчи из красной группы часто отличаются сладостью, которая кое-кому напоминает сухофрукты (изюм, чернослив и т. д.). И в финале – то есть когда вы сделаете последний глоток – вы можете ощутить нотки таких зимних пряностей, как мускатный орех и гвоздика. К примеру, рекламируя виски «Гленфарклас» (Glenfarclas), его представляли как «рождественский пирог в стакане». Этот вкус пряничных специй появился после выдержки в бочках из-под хереса. Иногда говорят, что подобный виски пропускают через перегонный куб, который специально делают коротким и широким, отчего во время дистилляции проявляются маслянистые вкусы.

КУПАЖИРОВАННЫЕ ВИСКИ
«Феймос Граус» (The Famous Grouse)
«Грантс Шерри Каск» (Grant's Sherry Cask)
«Макнамара» (Mac Na Mara)

ОДНОСОЛОДОВЫЕ ВИСКИ
«Балвени Даблвуд» (The Balvenie Double Wood)
«Гленфиддик 15» (Glenfiddich 15)
«Глендронах» (GlenDronach)
«Балблэр» (Balblair)
«Глентаррет» (Glenturret)
«Макаллан» (The Macallan) – особенно более темных оттенков

ЯПОНСКИЕ ВИСКИ
«Такетсуру» (Taketsuru)
«Ямадзаки» (Yamazaki) – более выдержанный

Синяя группа

Один из главных вопросов, которые могут возникнуть, когда вы подаете скотч: любите ли вы виски с дымком? Если вам больше нравятся виски из синей группы, то ваш ответ: «Да, но не слишком дымный». Несмотря на то что вкус к подкопченным виски из черной группы иногда приписывают натурам эксцентричным, фуди-экстремалам и шведам, разумная доза торфяного запаха считается элегантным штрихом.

Если в тех местах, где вы живете, можно найти виски «Чей Век» – пишется Té Bheag, да, такой вот забавный гэльский язык, – то у вас будет восхитительный, доступный подкопченный купажированный виски на каждый день. Если вы не можете найти

«Чей Век», позвольте себе широкий жест и купите «Джонни Уокер Блэк» (Johnnie Walker Black). Уверен, что эту марку вы найдете рядом с домом: она продается в любом уголке нашей планеты, где в неделе семь дней, а местные жители знают, как выглядит американский доллар. «Джонни Блэк» (Johnnie Black), по имеющимся сведениям, был любимым скотчем многих людей, от покойного журналиста Кристофера Хитченса до кровожадных диктаторов и шейхов Ближнего Востока: да, им тоже нравилось тайком пропустить рюмочку. Поэтому, если выяснится, что это ваш любимый виски, то вы попадете в компанию известных людей, а в случае везения просто в милую и приятную компанию.

КУПАЖИРОВАННЫЕ ВИСКИ
«Джонни Уокер Блэк» (Jonnie Walker Black)
«Чивас/Шивас Ригал 18» (Chivas Regal 18)
«Баллантайнс 17» (Ballantine's 17)
«Чей Век» (Té Bheag)
«Уайт Хорс» (White Horse)
«Блэк Боттл» (Black Bottle)

ОДНОСОЛОДОВЫЕ ВИСКИ
«Хайленд Парк» (Highland Park)
«Спрингбэнк» (Springbank)
«Лонгроу» (Longrow)
«Каол Айла» (Caol Ila)
«Талискер» (Talisker)

ЯПОНСКИЕ ВИСКИ
«Никка Йоши» (Nikka Yoichi) – купите, пока этот виски еще несколько лет будет попадаться на полках, ибо компания Nikka объявила о том, что больше не будет производить односолодовый виски «Йоши».

Черная группа

Скотчи производят из ячменного солода традиционным методом, то есть нагревают в печи с горящим торфом (торф – это нечто вроде грязи из болота): подобные виски называются *дымными* или *торфяными*. Новичкам их вкус кажется странным. Они настолько «вонючие», что их употребление может рассматриваться как гастрономический подвиг – вроде кофе, извлеченного из помета животных. Люди всегда сначала ощущают запах дыма, который может вызвать ассоциации с морскими

водорослями или составом для бальзамирования. Продолжайте пробовать до тех пор, пока вы не привыкнете к этому виски и его странная симфония вкусов и ароматов не станет радостью для вас, или, по крайней мере, для некоторых из вас. Мое самое любимое вещество из всего, что можно обнаружить в космосе, – это «Лагавулин 16» (Lagavulin 16), в котором дымные запахи йода и бивачного костра уравновешены с перечно-персиковыми ароматами от хересной бочки.

Остров Айлей в восточной части Шотландии знаменит во всем мире тем, что на нем производят виски, насыщенные дымом.

КУПАЖИРОВАННЫЕ ВИСКИ

«Блэк Граус» (The Black Grouse)

Увы, такова жизнь. В эту категорию можно было бы включить достаточно дымный виски «Джонни Уокер Даблблэк» (Johnnie Walker Double Black) и «Блэк Боттл» (Black Bottle), популярный в Великобритании, но недавно изменили технологию их производства, и виски стали менее торфяными, что разочаровало фанатов дымного скотча.

ОДНОСОЛОДОВЫЕ ВИСКИ

«Лафройг» (Laphroaig)
«Ардбег» (Ardbeg)
«Лагавулин» (Lagavulin)
«Боумор» (Bowmore)
«Порт Шарлотт» (Port Charlotte)
«Октомор» (Octomore)

ЯПОНСКИЕ ВИСКИ

«Хакушу» (Hakushu) – особенно Hakushu Heavily Peated
«Никка Блэк» (Nikka Black)
«Никка Уайт» (Nikka White)

Срок выдержки – всего лишь цифра, и напоследок еще кое-какие мысли о скотче

Хвастать возрастом скотча, который вы пили, глупо, хотя, признаемся, срок выдержки виски все же влияет на его престиж. Почти всегда, когда винокур или купажер предлагают скотч 12-летней и 18-летней выдержки, последний бывает гораздо дороже. Но это не означает, что он непременно лучше. Особенно это справедливо по отношению к сильно дымным виски: молодые могут быть живыми и буйными, а в более выдержанных эти качества блекнут. «Гленфиддик» (Glenfiddich) превосходен в

пятьдесят, а пик «Лафройга» (Laphroaig) приходится на нежные восемнадцать.

Вот что еще нужно знать о выдержке: если на этикетке стоит цифра, то это «указание возраста» относится к самому молодому виски, входящему в состав напитка в бутылке, а максимальный возраст может быть гораздо выше (часто возраст виски действительно держат в секрете – или хотя бы многозначительно сообщают, что это тайна). Например, все виски, которые смешаны в напиток возрастом 12 лет, действительно выдерживали 12 лет, а некоторые из них могут быть гораздо старше, может даже на десятилетия, потому что зачастую к молодому виски добавляют по-настоящему старый напиток, чтобы придать всей партии глубину вкуса. Как только виски разлили по бутылкам, старение останавливается. Поэтому бутылка скотча 12-летней выдержки, которую ваш дядя купил в 1985 году, до сих пор считается двенадцатилетним виски, и не важно, что там говорят парни из бара Legion. Считается только выдержка в дубовых бочках – не в стекле, – потому что вкус виски придает дуб.

Также не стоит сосредоточиваться только на односолодовом виски. Существует множество купажированных виски столь же элегантных (и дорогих), которые можно отнести наряду с односолодовыми к категории «для особых случаев». Я думаю о виски «Баллантайнс 17» (Ballantine's 17), о цвете лучших образчиков культового «Джонни Уокера» (Johnnie Walker; золотая, платиновая, синяя этикетка) и о большом количестве брендов, выпускаемых компанией «Компасс Бокс» (Compass Box), например о легком как суфле «Асила» (Asyla) или глубоком и пряном «Оук Кросс» (Oak Cross).

Японский виски

Японские виски сегодня регулярно получают награды, но многие на Западе даже не знают, что они существуют. Или люди видели фильм «Трудности перевода» и не поняли, что виски, который заказывает персонаж Билла Мюррея – «Хибики 17» винокурни «Сантори» (Suntory's Hibiki 17), – один из величайших купажированных виски, которые можно попробовать. Его великий брат «Хибики 21» (Hibiki 21) выиграл такое множество медалей, что его веб-страница теперь разукрашена, словно китель северокорейского генерала.

Благодаря пионерам дистиллерии начала и середины XX века Синдзиро Тори и Масатака Такетсуру виски Японии стали символом преклонения перед технологиями и стилями шотландских виски. Это искусная имитация. Даже опытный

знаток виски может перепутать японский «Ямадзаки» (Yamazaki) с шотландским односолодовым хересным «Спейсайд» (Speyside) или «Хакушу» (Hakushu) с «Айлой» (Islay/Ila). Как и в Канаде, вертикальная интеграция в секторе производителей виски означает, что в японских дистиллериях часто делают «базовые виски» с различными вкусами, а затем смешивают их в определенных комбинациях, чтобы получить разнообразные напитки. Система позволяет относительно небольшому количеству винокурен поставлять на рынок широкий спектр вкусов. Вы можете зайти в Токио в виски-бар, где подают две сотни японских виски, но все их производят в тех же десяти или двенадцати дистиллериях.

И да, общее качество японских односолодовых виски соответствует односолодовым скотчам, я слышал, что этот факт признают некоторые деятели шотландской индустрии виски и даже восхищаются этим. Других не оставляет в покое японский дуб мидзунара и его влияние на производство виски в стране; это дерево придает напитку роскошный оттенок фруктов и пряностей. В любом случае я мысленно объединяю две эти категории и держу скотч и японский виски на одной полке. Пейте японский виски так же, как шотландский – с небольшим количеством воды, попивая более легкие разновидности до обеда, а более маслянистые, хересные или дымные – после. Еще один способ наслаждаться купажированным японским виски – потопить его во льду и воде. Этот стиль называется «мидзувари», предполагается, что такой виски можно пить во время трапезы, он также подходит для тех, кто изнемогает от зноя летним японским днем.

Ирландский виски: само спокойствие

Девяносто процентов я потрачу на веселье, женщин и ирландский виски, оставшиеся десять – вероятно, на что-то ненужное.

Таг Макгро, ушедший на пенсию запасной бейсбольный питчер

Стакан «Бушмилс Блэк Буш» (Bushmills Black Bush) – нечто волшебное: он начинается с дуновения бурбона, ванильного и сладко-карамельного. А затем спирт начнет высвобождать оттенки сливок и ментола – этими нотками виски не всегда обязан бочке из-под бурбона. Эти вкусы не пришли извне, они изначально заложены в ирландском характере виски. Любой матерый знаток вам подтвердит, что этот виски очень недорог, и все же я не одобряю тех, кто его недооценивает. И даже не просите меня описать виски «Йеллоу Спот» (Yellow Spot). Слезно прошу вас обратить на него внимание.

Ирландский виски – оригинальный виски, и все же в наши дни его чаще всего не замечают, наслаждаясь престижем скотча или популярностью бурбона, теннессийского и канадского виски. Забвение ирландского виски – это несправедливость, которую нельзя терпеть, и я предсказываю, что этого впредь не случится.

Хотя, конечно, различия между ирландскими виски существуют, но в целом этот напиток – нечто вроде овсяной каши на завтрак: не слишком легкий, каким кое-кому кажется канадский виски; не очень дорогой (и сбивающий с толку), какими бывают японский виски или скотч, не благоухающий, как ароматный бурбон. Ирландский виски – обычно довольно спокойный и гладкий, дружелюбный, как остров, откуда он родом. (Ирландский виски производят по обе стороны границы – в Республике Ирландия и в Северной Ирландии, если это имеет для вас значение, хотя и не должно.)

Ирландский виски, возможно, легко пьется, но в ином смысле он совсем не легкий. Этот виски одинаково легко доставит наслаждение и опытным любителям, и новичкам. Он утонченный: сами ирландцы могут своими разговорами совсем задурить вам голову, но их виски не бьет по мозгам, как их многословие. А сейчас просто медленно потягивайте виски и слушайте. Конечно, такое может произойти и при дегустации японского виски и

большинства скотчей с континента (только не островных), но в первый раз что-то важное в ирландском виски может пропустить не только новичок, но и торопливый любитель, и это вдвойне неприятно. По правде говоря, такое может случиться с любым. Поэтому, если вам понравился какой-либо ирландский виски, запомните его название. Пробуйте его снова и снова через равные промежутки времени, и, может быть, вам откроются новые грани, которых вы не заметили раньше. Полагаю, я только что дал вам повод снова выпить виски. Доброго здоровья!

Перед тем как двинуться дальше, рассмотрим три (с половиной) разновидности виски, которые следует запомнить.

Купажированный виски

Больше всего продают купажированного ирландского виски, как и купажированных скотча и японского виски: они довольно доступны по цене (хотя не всегда), и это совсем не плохо. В случае с ирландским виски на первом месте оказываются купажированные сорта; односолодовые виски довольно нечасто встречаются в повседневной жизни, в барах, не специализирующихся на виски, или средненьких ирландских пабах. (Кстати, если вы войдете в ирландский паб, где наливают только купажированный ирландский виски, а односолодовых и чистого виски из перегонного куба там нет, разворачивайтесь и уходите.) Прекрасные примеры купажированных виски – «Пауэрс Голд Лейбл» (Powers Gold Label) и «Бушмилс Блэк Буш» (Bushmills Black Bush).

Односолодовый виски

И вновь скотч может стать подходящей аналогией: как и в Шотландии, ирландский односолодовый виски – это продукт одной винокурни, готовят его исключительно из ячменного солода (просушенного в печи), не разбавляя другим зерновым виски. Цена его обычно выше средней. Вы платите за дополнительную сложность и мягкость вкуса. Вот те, что стоит попробовать: односолодовый «Бушмилс» (Bushmills single malt) разной выдержки, «Джемисон 12» (Jameson 12), «Коннемара (Connemara), вонючий и маслянистый, единственный торфяной ирландский виски, «Тирконнелл» (Tyrconnell) и «Локс» (Locke's), мой личный фаворит.

Чистый виски из перегонного куба

Чистый виски из перегонного куба, как и односолодовый виски, производят в одной дистиллерии, но в данном случае брагу готовят из смеси солода с непророщенным ячменем. В результате получается ароматный виски, который в последние годы завладел вниманием тех, кто пишет о крепком спиртном во всем мире. Многие из них уже отбили пальцы, печатая статьи, превозносящие этот напиток. Вот несколько замечательных примеров этого виски: округлые и грубоватые «Редбрест» (Redbreast), «Грин Спот» (Green Spot) и его 12-летний брат «Йеллоу Спот» (Yellow Spot). Это головокружительно сложные виски, в которых вкус ванили и теплой сладости уравновешивается ароматами трав и пряностей.

«Райтерс Тирс»

Насколько мне известно, виски «Райтерс Тирс» (Writers Tears) – это отдельная категория виски. На его этикетке указано: «Ирландский виски из перегонного куба». Но он не чистый, это смесь из односолодового виски и виски из перегонного куба. Другими словами, это купаж из двух описанных выше категорий виски. Название пишется Writers Tears – заметьте, без апострофа – и означает «Слезы писателей». Должно быть, производители пытались заинтриговать писателей (и особенно редакторов и издателей). Это захватывающе многогранный виски со сладостью соуса из патоки и слив, с нежным цитрусовым вкусом, ароматом бурбона и сухих пряностей. Если писатель и плачет, то это слезы радости.

Бурбон и другие виды североамериканского виски

Почти ни одна история или дата на бутылках бурбона не верна.

Спросить: «Это правда?» – значит не понять сути. Вместо этого задайте вопрос: «Виски хорош?»… Обычно бурбон в бутылке хорош.

Рейд Митенбулер, из книги

«Империя бурбона: Прошлое и будущее американского виски»

Североамериканский виски сохраняет прочную репутацию незаконного спиртного напитка – не то что другие основные виды виски. И это неспроста. Сухой закон надолго сковал весь континент: он до сих пор – да, до сих пор! – сохранился в законодательных ограничениях на производство, перевозку и продажу спиртного во многих штатах. Спиртное – по-прежнему угроза для американской души. Стакан коричневатого спиртного в руке – верный признак опасной личности. Винокуры даже используют скрытую рекламу, где их виски непременно становятся фоном для ковбойских, байкерских и гангстерских историй, чтобы легенда не угасла. Но, несмотря на все эти ассоциации с седлом и пулей, большинство виски в Соединенных Штатах и Канаде – это безукоризненно произведенный крафтовый продукт, и качество напитков улучшается с каждым годом. Борьба винокуров за каждый доллар (а тем более фунт, юань и рубль) фанатов, обожающих виски, помогает им, выигрывая споры с боссами своих корпораций, производить особые рафинированные виски, о которых они всегда мечтали, и находить радость в возможности создать нечто великое. Североамериканский виски перестал быть успокаивающим крепким питьем, которое необходимо смешивать с безалкогольными напитками, теперь он заслуживает того, чтобы о нем говорили с придыханием, как о скотче. Ну по крайней мере о качественных разновидностях.

Бурбон

Парадокс бурбона (Bourbon) состоит в том, что к нему часто относятся как к виски для новичков, хотя он ударяет по мозгам посильнее других виски. Бурбон – самый ароматный из всех виски. Если скотч вызывает ассоциации с гусиным пером, а ирладский виски – с пастелью, то бурбон – это волшебный маркер. Хотя язык его прост, ему есть что сказать: бурбон – словно крепкий парень, который двигается с удивительной грацией, но при этом солиден, как оперный баритон или борец-тяжеловес.

Как и другие американские изобретения на букву «Б» (барбекю, блюз и бейсбол), бурбон как будто вышел из народных глубин, а на самом деле он представляет собой продукт тщательно отточенной, всеми почитаемой культурной традиции. Однако замечу, что качественный бурбон – это традиция, которая возникла лишь в XX веке, и не важно, в какой псевдоисторический плащ она завернута. Дейв Брум, знаток виски, говорил: «Легенды, которыми окружен бурбон, сплетены из семейных историй, в них половина правда и половина фантазии». И в самом деле нам не следует забывать, что истории, которые винокуры рассказывают о себе, как правило, обильно сдобрены преувеличениями, но это никак не влияет на сам продукт.

Несколько простых истин: чтобы называться бурбоном, виски должен производиться в Соединенных Штатах, но – в противоположность тем пьяным разговорам, которые я слышал там и тут, – не в округе Бурбон, штат Кентукки, или даже не в штате Кентукки. (Смешной факт: существует убедительная теория, что бурбон был назван в честь Бурбон-стрит в Новом Орлеане, где его популяризировали, а вовсе не в честь округа Бурбон.) Вы можете производить бурбон в таких местах, кишащих янки, как Нью-Йорк, и люди это делают. Непременно, если сможете, попробуйте «Бурбон Хадсон Бейби» (Hudson Baby Bourbon).

> Стакан коричневатого спиртного в руке – верный признак опасной личности.

До 40-х годов XX века слово «бурбон» могло использоваться для обозначения множества виски. Популярность привела к кодификации: были созданы нормы, которые гарантировали кроме прочих вещей, что «сусло» – так в Америке называется субстанция из забродившего зерна – должно на 51 % состоять из кукурузы и бурбон следует выдерживать два года. «Чистый бурбон» (straight bourbon) должен вызревать в бочках четыре года, и только после этого его можно разливать по бутылкам. И наконец, чтобы гарантировать, что каждый глоток будет иметь,

как ему и положено, глубокий вкус, производители бурбона должны использовать всякий раз новые свежеобожженные бочки из американского белого дуба. Эти правила заставляют производителей бурбона продавать эти бочки после однократного использования. Чаще всего они заканчивают свою жизнь в других странах, производящих виски (в Ирландии, Канаде, Японии и Шотландии), а также в Мексике, где в них дозревают текила и мескаль. Я поясню: это означает, что большинство виски ароматизируют бурбоном, и не важно, где родина этого напитка. То же относится в значительной степени и к текиле.

Бурбон в 80-х и 90-х годах действительно играл скромную роль повседневного домашнего напитка, когда вдруг Букера Ноэ из винокурни Jim Beam осенила идея начать производство таких высококлассных напитков, как бурбон «Ноб Крик» (Knob Creek). Вскоре за ним последовали и другие. Часто особенно ценятся однобочковые бурбоны: как указывает название, их выдерживают все время в одной и той же бочке, а потом из нее же разливают. Обычная практика в производстве виски – смешать содержимое разных бочек, чтобы попытаться сохранить определенный вкус и аромат. Такие однобочковые бурбоны, как «Букерс» (Booker's), названные в честь Букера Ноэ, различаются от партии к партии, и вы можете вообразить, как этот феномен пробуждает инстинкт коллекционирования у некоторых фанатов.

Марки бурбона, в отличие от некоторых других категорий виски, мало разнятся между собой, но существует определенная вероятность, что винокуры сделают вывод и доведут различия до заметной степени. Чтобы понять, как разнообразен бурбон, попробуйте бренды из следующих категорий:

Бурбоны с добавлением пшеницы

Бурбоны с высоким содержанием пшеницы – относительно сладкие и мягкие, именно с них и нужно начинать. Бурбон «Мейкерс Марк ориджинал» (Maker's Mark original) – классический пример, у него привкус вишни и сливок. Если он вам понравился, попробуйте «Бленхейм» (Blenheim) и «У.Л. Уэллер» (W.L. Weller), а также бурбоны «Ван Винкль» (Van Winkle) или «Джефферсон» (Jefferson's), если сумеете их найти.

Бурбоны с высоким содержанием ржи

Рожь придает виски кислый и перечно-колючий вкус, а также интересный, очень приятный виноградный аромат. Попробуйте «Буллет» (Bulleit) и «Бэйзил Хейденс» (Basil Hayden's). Затем займитесь бурбоном «Фо Роузес» (Four Roses), если найдете его в тех краях, где вы живете.

Бурбоны с дубовым духом

Все бурбоны отдают дубом, потому что содержат большое количество натуральной карамели, ванилина и других веществ, которые виски вытягивает из древесины. Но в некоторых бурбонах дуб чувствуется сильнее – просто потому, что они проводят в бочках больше горячих летних дней, впитывая всю эту красоту через поры дерева. Если вы пробуете эти бурбоны, вам может показаться, что вы лижете старый письменный стол, и это восхитительно. Я люблю «Вудфорд Резерв» (Woodford Reserve), «Букерс» (Booker's) и «Элайджа Крейг» (Elijah Craig). Другие любители дубового привкуса рекомендуют «Ноб Крик» (Knob Creek), но я на это не куплюсь.

Приятные универсальные бурбоны

Лично у меня не хватило бы духу отнести бурбоны «Бейкерс» (Baker's) или «Блэнтонс» (Blanton's) ни к одной вышеназванной категории, даже если бы я очень старался. Однако они стоят того, чтобы их упомянуть и попробовать. То же самое могу сказать о «Джим Бим Блэк» (Jim Beam Black), который считаю «дешевым» бурбоном для коктейлей, но при необходимости его можно выпить неразбавленным.

Теннессийский виски

Виски «Джек Дэниэлс» (Jack Daniel's) часто путают с бурбоном – это простительная оплошность, если считать, что главное их различие состоит в том, что вкус теннессийского виски (Tennessee whiskey) несколько более сглажен фильтрацией через уголь из сахарного клена. Этот процесс называется Lincoln County process – название полезно запомнить, если вы не знаете, какое имя дать вашей кавер-группе, исполняющей кантри-рок. В ином случае теннессийский виски идентичен бурбону.

Теннессийский виски, продающийся в мире, – это на 99 % «Джек». Американцы, наверное, будут потрясены, узнав, насколько популярен этот виски в Англии и Австралии. «Джек Дэниэлс» (Jack Daniel's) – один из самых мягких американских виски, он просто душка. Для меня слишком нежный. Когда я замечаю, как он популярен среди байкеров и других предположительно крутых парней, то просто смеюсь (конечно, не им в лицо).

Теннессийский виски под названием «Дикель № 12» (Dickel № 12), который раньше можно было купить только в Штатах, теперь можно найти и в некоторых других странах. В этой

категории виски он покорил мое сердце и завоевал мою преданность благодаря изысканному балансу фруктовой ванильной сладости (мм, винограда!), кремовой текстуры и легкого дымного аромата.

Бочки из-под теннессийского виски, как и из-под бурбона, нельзя повторно употреблять в производстве этого виски, поэтому их продают для использования в новых целях. Соус «Табаско» выдерживают в бочках из-под виски «Джек Дэниэлс» (Jack Daniel's), как и некоторые виды текилы.

Ржаной виски

Бурбон почему-то воспринимается как старомодный напиток, хотя он сохраняет популярность. В 2010-х бурбон и вовсе вознесся на вершину моды. В книгах, опубликованных до сухого закона, вы вряд ли встретите частые упоминания о нем. Итак, какой же виски пили американцы до него? Больше всего было простого купажированного американского виски, который в основном неизвестен в наши дни, и его редко можно купить за пределами Соединенных Штатов. Подумайте о виски «Сигрэмс 7 Краун» (Seagram's 7 Crown). А люди пили ржаной виски (rye whiskey).

Ржаной виски – вкусный напиток. Напоминаю, что его название вовсе не означает блаженство: рай – сухая, кислая, землистая и суровая разновидность виски. Люди часто находят в нем нотки перца и маринада, и это им нравится. Справедливости ради я должен заметить, что часто обнаруживаю намеки на вкус винограда сорта конкорд и другие проблески сладости, поэтому не стоит думать, что вы почувствуете во рту только наждачную бумагу.

Примерно в 2007 году ржаной виски вновь открыли и стали пить с большим энтузиазмом, и с тех пор его популярность только ширилась. Чтобы удовлетворить нарастающий спрос, многие винокуры, от пылких стартаперов до признанных мастеров, обратились за помощью к компании MGP Ingredients, владевшей заводом в городе Лоуренсбурге, штат Индиана. MGP поставляет виски для множества брендов, и они разливают его по бутылкам под своим именем, в том числе «Буллет» (Bulleit), «Хай Уэст» (High West), «Георг Дикель» (George Dickel) и «Темплтон» (Templeton). Комментаторы в сети намекают на то, что результатом покупки и сбыта спиртных напитков большими объемами становится подозрительный крафтовый продукт, но виски все же вкусный (я чувствую в нем оттенки цветов и белого перца), и мне в общем-то наплевать, кем он произведен. Все равно я никогда не верил россказням о том, как изготавливаются

брендовые продукты. И вам советую не верить.

Канадский виски

Осмотритесь в барах Нью-Йорка, или Сан-Франциско, или, может быть, даже Лондона – и вы найдете шелковисто-гладкие и в то же время пряные сорта виски с моей родины, которые по-канадски вежливо выглядывают из своих окопов. Они приветствуют вас после длительного унылого забвения, причина которого – пренебрежительное отношение снобов. Даже в Канаде местная разновидность виски была непопулярна примерно между 1980 и 2010 годами. Как писал журналист Кевин Чонг в журнале The Walarus, канадском аналоге американских The Atlantic или Harper's, «невнятный маркетинг, дезинформация и рефлексия по поводу национальной неполноценности не дают значительной части пьющего населения употреблять канадский виски вместе с превосходными бурбонами и скотчами».

Многие десятилетия канадский виски (Canadian whiskey) был популярен, хотя его не слишком-то уважали. Элиту, ценящую виски, не радовало, что он легко пьется, однако и на родине, и в Соединенных Штатах (и в меньшей степени в Японии и Южной Корее) канадского виски выпивали довольно много и часто использовали как доступное спиртное для коктейлей.

В тех редких случаях, когда американцы пили канадский виски, они воспринимали его как слой алкоголя под толщей колы. У них он остался в памяти как промышленно изготовленный напиток эпохи сухого закона, как «дорога жизни» для соседа с юга, нуждавшегося в спиртном. Некоторые вспомнят о потоке канадского виски, омывающего ноги Стива Бушеми в первой серии «Подпольной империи», недавнем примере североамериканского мифа о виски.

Итак, каков он, канадский виски? Он схож с ирландским по технологии дистилляции. По сравнению с напором и дерзостью бурбона или скотча канадский виски сдержан, невозмутим и более однороден. Зерно, из которого его производят, – та же смесь, что и в бурбоне: кукуруза, ячмень и рожь; изредка используют пшеницу и тритикале.

Для канадского виски зерно не смешивают перед ферментацией, как это делают в Штатах. Из каждого вида зерна изготавливают отдельный сорт виски, а готовые купажируют и создают различные напитки. Этот подход позволяет производить под одной крышей сразу несколько марок, и это напоминает систему индустрии виски в Японии.

Я считаю, что канадский виски можно разделить на два

лагеря. В первом – традиционные старые добряки, которые преимущественно опираются на сладость кукурузы и ячменя. В разных уголках планеты люди имеют возможность купить такие марки, как «Канадиан Клаб Премиум» (Canadian Club Premium) и «Краун Роял Делюкс» (Crown Royal Deluxe). Эти виски легко пьются, очень популярны и символизируют старомодный канадский виски, они гладкие и нежные, с отчетливо различимыми нотками ванили и темных фруктов (вишни) и пряным послевкусием, которое кажется приятной щекоткой по сравнению с послевкусием бурбона. Это универсальные сорта виски, их можно смешивать в коктейлях или же пить отдельно, слегка разбавив водой. Для транжир найдутся и более высококачественные экземпляры виски этого стиля, например элегантный «Краун Роял Экстра Рер» (Crown Royal Extra Rare).

Также имеется канадский виски с большим содержанием ржи или чисто ржаной виски. В Канаде вы встретите много людей, которые предпочтут более смелые «Альберта Премиум» (Alberta Premium) или «Уайзерс Делюкс» (Wiser's Deluxe), а то и самый высококлассный «Уайзерс Легаси» (Wiser's Legacy) знаменитым на весь мир «Канадиан Клаб» (Canadian Club) или «Краун Роял» (Crown Royal). Более пряный стиль канадского виски с большим количеством ржи не так-то легко найти за пределами Канады, но определенные марки в наши дни все же представлены на рынке за границей. Возьмем «Альберта Премиум Дарк Хорс» (Alberta Premium Dark Horse), вкус которого Дэвин де Кергаммо, ведущий эксперт по канадскому виски в мире, описал так: «Напористый, угольный, ванильный как бурбон, с нотками нежных пикулей, темных фруктов, ароматом сладких цветов и травы, острого перца, засахаренного имбиря и освежающим, чистым привкусом дуба. Невероятная ржаная симфония». Виски «Мастерсонс» (Masterson's) – это роскошный родственник виски «Дарк Хорс» (Dark Horse) и достоин своей высокой цены. Или мой личный фаворит – «Лот № 40» (Lot № 40). Он сделан только из ржи, на 100 %, дистиллируется в медном перегонном кубе и во рту взрывается фруктовыми и пряными вкусами. Я пристрастен как гордый канадец, но не верю, что где-то существует лучший чисто ржаной виски для коктейлей.

Вкус канадского виски с высоким содержанием ржи гораздо более фруктовый, более перечный и меньше впитывает ароматы дуба, чем американский рай. Если в рецепте значится ржаной виски, возьмите канадский. Напиток получится иным, но в любом случае он будет вкусным, сладким с приятным жженым привкусом.

«Олд-Фэшенд», «Манхэттен» и другие коктейли на основе виски

Новый напиток завсегдатаев Мэдисон-сквер – коктейль «Олд-Фэшенд»…

Эта смесь утешительна и приятна на вкус.

Газета Sun, Нью-Йорк, июнь 1890 г.

Как *Homo sapiens* пришел на смену *Homo erectus* и как языки романской группы возникли из латыни, так и коктейль «Олд-Фэшенд», то есть «Старомодный», – прямой потомок оригинального коктейля, который впервые появился под этим названием в Нью-Йорке в начале XIX века, хотя его родословная может быть гораздо длиннее. (Я не собираюсь углубляться в историю коктейлей или в происхождение слова «коктейль», скажу только, что здесь большая путаница, и многие рассказы, которые вы услышите, не имеют отношения к истине.)В те давние дни коктейль был простой, но приятной смесью из крепких спиртных напитков, воды, биттеров и сахара. Поздние его повторы, от «Манхэттена» до «Мохито», еще даже не были придуманы. Коктейли были главным образом способом облегчить употребление крепкого спиртного. Кроме того, крепкие напитки и биттеры считались лекарствами. Вы могли начать утро с коктейля, потому что были уверены, что он избавит вас от похмелья.

Основой коктейля частенько был бренди, но не виски. (Американский виски, вероятно, был довольно ужасен в начале XIX века, и замаскировать его сахаром и биттером не получалось.) Бренди плюс другие ингредиенты – вот вам и «коктейль с бренди». Из джина (под джином подразумевался женевер) получался «коктейль с джином» – и так далее.

Со временем появился лед, и это новшество чрезвычайно улучшило коктейль. С течением лет виски становился все более изысканным. А завиток из цедры цитрусовых для украшения коктейля стал настоящим чудом. Эти усовершенствования положили начало его неуклонной эволюции, и в наши дни он превратился в «Старомодный».

Откуда появилось это название? Пока в 1860-е и 1870-е на сцену выходили новые виды коктейлей – «Манхэттена»,

«Мартини» и прочих, содержащих крепленые вина и другие новые ингредиенты, – коктейль с виски стал казаться простоватым и консервативным на фоне своих самонадеянных соперников. Процесс, по-видимому, шел довольно органично: джентльмен облокачивался о барную стойку и просил «старый добрый коктейль с виски», мол, без всяких там новомодных ингредиентов, как все эти «эв-ро-пейские» вина, только портящие напиток.

В те дни (да и в наши тоже) «Олд-Фэшенд» – коктейль на основе бренди или другого крепкого спиртного напитка, только не бурбона. Но я включил его в главу о коктейлях из виски, потому что со времен сухого закона «Олд-Фэшенд» обычно смешивали с виски, особенно с бурбоном. (Дома я часто беру ржаной виски, как соперника бурбона. Считайте, что вы еще не испробовали все возможности до тех пор, пока не сделаете «Олд-Фэшенд» с арманьяком.)

Как и современный напиток с бурбоном, традиционный «Олд-Фэшенд» – непременный обитатель крафтовых коктейльных баров. Попробуйте найти и покажите мне такое место, где этот коктейль не подают. Во время его второго расцвета в XXI веке «Олд-Фэшенд» стал довольно недвусмысленно считаться тотемом мужественности. Его любит Дон Дрейпер в телевизионном сериале «Безумцы» (Mad Men), а также персонаж Райана Гослинга в фильме «Эта дурацкая любовь» (Crazy, Stupid, Love): этот напиток он готовил, когда соблазнял героиню Эммы Стоун. И у него получилось то и другое. Эти персонажи – плейбои, донжуаны. Надеюсь, эта двусмысленная слава «Олд-Фэшенд» не отвратит женщин от желания его попробовать.

> Любопытный факт: «Старомодный» никогда не стареет.

«Олд-Фэшенд» – напиток сладкий и крепкий, с множеством оттенков. В течение двух столетий люди пили этот коктейль и поныне продолжают наслаждаться его простым совершенством. Вы обнаружите немало разновидностей этого коктейля; многие из них стоит попробовать, но, скорее всего, вам захочется вернуться к обычному старому бурбону и ржаному виски. И вполне вероятно, что как-нибудь вы попробуете готовить его с коньяком или ромом. Какой бы алкогольный напиток вы ни предпочли, вряд ли, думаю, найдется хоть один серьезный любитель коктейля, который бы устал от «Олд-Фэшенд». Любопытный факт: «Старомодный» на самом деле никогда не стареет.

Очень приятно приготовить этот коктейль для себя. Для этого вам придется провести ряд ритуалов.

«Олд-Фэшенд» (Old Fashioned)

• стандартный кубик сахара или 1 чайная ложка двойного простого сиропа

• 2 дэша «Ангостуры» (или другого биттера со сложным травяным вкусом, например «Ароматик биттер» немецкой компании Биттер Труф (Bitter Truth Aromatic Bitters) или биттера из бочек, в которых выдерживали виски, от компании Фи Бразерс (Fee Brothers Whiskey Barrel-Aged Bitters)

• 2 унции качественного бурбона (или другого виски, например ржаного)

• завиток апельсиновой цедры для украшения

1. Положите кубик сахара на дно смесительного стакана и омойте его биттером.

2. Разомните кубик сахара и размешивайте содержимое стакана, пока оно не превратится в нечто похожее на пасту. На рисунке показана барная ложка с тупым концом, предназначенная специально для этих целей, но вы можете взять любую ложку или мадлер.

3. Влейте виски, заполните смесительный стакан льдом почти до краев и мешайте.

4. Процедите в стакан рокс, в идеале – на большой кубик льда (приготовленный в форме для льда с ячейками 5 × 5 см). Если у вас имеется джулеп-стрейнер, используйте именно его.

5. Теперь нам потребуется кусочек апельсиновой цедры. (Мы используем эту процедуру во множестве коктейлей, в том числе в «Мартини» с завитком лимона, поэтому нужно знать этот повседневный прием.) Возьмите овощечистку и срежьте ленту апельсиновой цедры – широкую, но не толстую. Старайтесь не захватить нижний слой белых волокон, поскольку они горькие на вкус. Если у вас творческий порыв, можете обрезать кусочек цедры так, чтобы получился идеальный прямоугольник, или оставьте все как есть.

6. Отожмите апельсиновую цедру над поверхностью напитка. Ваша цель – ароматизировать коктейль эфирными маслами. Когда будете выполнять эту процедуру, то при достаточно ярком свете сможете увидеть крошечные брызги масла. Некоторые любят совать в фонтанчик этих брызг зажженную спичку, устраивая небольшое огненное шоу. Поищите на YouTube и посмотрите, как профессиональные бармены безопасно исполняют этот трюк. Поджигали вы корку или нет, киньте ее в коктейль и подавайте.

«Манхэттен»

Помните то время, когда Барт Симпсон случайно нашел спрингфилдский «Общественный клуб законопослушных бизнесменов», получил там работу бармена и обслуживал Жирного Тони и его закадычных друзей-мафиози? Барт продемонстрировал умение готовить напиток из ржаного виски и вермута, отчего стал любимцем этих негодяев. Мне жаль, что он не давал уроков для некоторых менее амбициозных барменов из Северной Америки. Эхом повторю слова соперника Жирного

Тони, которому после того, как Барта выставили, всучили какую-то бурду: «Чем я заслужил такой скучный и безвкусный “Манхэттен”?»

И он был справедлив в своем гневе. Когда в 1998 году я впервые начал пить коктейли в барах, «Манхэттен», во всяком случае в Торонто, был и впрямь скучным и безвкусным. Его готовили с бурбоном или со слабым канадским виски, слишком сладкими для этой цели, когда в данном случае требуется пряный, сухой, насыщенный ржаной виски. Вероятно, в них к тому же наливали вермут, выдохшийся от того, что долго стоял в откупоренной бутылке. Иногда они забывали про биттер «Ангостура», но, что еще хуже, добавляли красный вишневый сироп из банки, чтобы подсластить напиток. Они лениво крутили шейкер, считая это «взбалтыванием», или просто трясли его. Меня даже учили таким процедурам в школе барменов: все это было неумышленным святотатством.

«Манхэттен», приготовленный по спецификации, состоит из ржаного виски, сладкого вермута и биттера «Ангостура», согласно канону его украшает вишенка мараскино. Вы должны к тому же правильно размешать коктейль барной ложкой.

Ингредиенты имеют значение. Если вы исключите любую часть из этой триады, то напиток рухнет, как стул с подломившейся ножкой. Торонтский ресторатор Джен Эгг заставил целый город вновь влюбиться в «Манхэттен», искусно приготовив его так, как это делали в начале XX века: качественный ржаной виски «Альберта рай» (Alberta rye) – сорта американского ржаного виски «Сазерак» (Sazerac) или «Риттенхаус» (Rittenhouse) тоже подойдут; вермут «Карпано Антика Формула» (Carpano Antica Formula); домашний биттер и приготовленные в ресторане вишни, крошечные, темно-фиолетовые, почти черные, не такие, которые можно купить в супермаркете.

В сбалансированном «Манхэттене» вы почувствуете пикантность биттера и вермута, которые смягчат удар ржаного виски, и ни одна грань коктейля не будет доминировать над остальными. В сравнении с «Олд-Фэшенд» «Манхэттен» менее сладкий и жидкий, текстура его менее шелковистая, потому что в него не добавляли сахара.

«Манхэттен» (Manhattan)

• 2 унции ржаного виски (не бурбона)

• 1 унция сладкого вермута, предпочтительно «Карпано классико» (Carpano classico) или «Карпано Антика Формула» (Carpano Antica Formula)

• 2 дэша «Ангостуры» (Angostura bitters)

• 1 качественная вишня, вымоченная в бренди (например, марки Luxardo) для украшения

Положите в стакан для смешивания лед, налейте виски, вермут и биттер. Мешайте, пока коктейль не станет вкусным и холодным. Процедите в охлажденный коктейльный бокал или на большой кубик льда в стакане рокс (я предпочитаю первое). Украсьте вишенкой.

«Сазерак»

Ходят слухи, будто знаменитый бармен Пол Гастингс сварлив и капризен, но мне он таким не показался, когда я впервые разыскал его в ресторане Tujague's в Новом Орлеане. Это было в пятницу, во второй половине дня, я уже хорошо выпивал примерно в течение часа, пока толпа веселилась: после работы пришли рабочие в комбинезонах, болтливые офисные блондинки в узких белых юбках-карандаш и, конечно, туристы всех мастей. В ресторане было не так много стульев, и этот декоративный прием сыграл свою роль: люди всех слоев общества перемешались и непринужденно беседовали, разговоры текли свободно, как вдруг в распахнувшуюся дверь хлынул поток золотого солнечного света и пролился на черно-белый пол.

Явился Гастингс (который теперь работает в другом ресторане, погуглите, чтобы его не потерять). Он был в потрясающем настроении и даже улыбался. Поэтому я попросил его показать мне правильный способ приготовления «Сазерака», что он и сделал.

В Новом Орлеане родились и другие коктейли, например «Ураган» (Hurrican), «Рамос джин физ» (Ramos jin fizz) и «Старая площадь» (Vieux carré). Но ни один коктейль не близок так сердцу жителей Нового Орлеана и Лос-Анджелеса, как «Сазерак», традиционный коктейль с парочкой каджунских фокусов. Каждый раз, когда я пью «Сазерак», то с удовольствием вспоминаю тот теплый вечер и рецепт Гастингса.

Между прочим, его считали коктейлем с ржаным виски, вероятно, он таким и был начиная с 30-х годов. Но когда в XIX веке придумали «Сазерак», его готовили с коньяком, и некоторые до сих пор предпочитают именно эту разновидность коктейля. Я обычно иду на компромисс и использую по одной унции каждого напитка.

«Сазерак» (Sazerac)

• примерно 1 чайная ложка абсента или «Хербсента» (Herbsainth), луизианского анисового ликера

• 1 кубик сахара

• 1 дэш «Ангостуры» (Angostura bitters)

• 3–5 дэшей «Пешо» (Peychaud's bitters) – это много, я знаю

• 2 унции ржаного виски, или коньяка, или смеси из виски и коньяка

• 1 ломтик лимона

1. Охладите стакан рокс или обычный стакан (засуньте его в морозилку). Влейте абсент и ополосните им стакан, чтобы он был изнутри покрыт ровным слоем спиртного. Лишний абсент вылейте.

2. В отдельный смесительный стакан положите кубик сахара, налейте на него немного воды и оба биттера. Толките до тех пор, пока сахар почти полностью не растворится.

3. Добавьте в смесительный стакан побольше льда и влейте виски. Осторожно мешайте не менее минуты, а лучше полторы.

4. Процедите в подготовленный стакан. Не добавляйте льда. Выжмите в стакан ломтик лимона и украсьте им, но только в том случае, если ваш гость/клиент пожелают.

«Бульвардье»

Я оставляю за собой право изменить свое мнение, но, когда меня спрашивают о любимом коктейле, я очень часто называю «Бульвардье». Это нечто вроде гибрида «Олд-Фэшенд» и «Манхэттена», с добавлением «Кампари» (Campari) – вот и вышли на сцену европейские биттеры.

Коктейль «Бульвардье» был изобретением некоего Эрскина Гвинна из семейства Вандербильт, жизнь которого была короткой и трагической. Он умер в 1948 году, когда ему едва перевалило за пятьдесят, пролежав десять лет в параличе после автомобильной аварии, в которой погиб его родственник. В счастливые дни Гвинн был завсегдатаем Harri's New York Bar, пристанища американцев в Париже 1920-х (вы могли видеть этот бар в фильме Вуди Аллена «Полночь в Париже»). В коктейльной книге заведения был записан для потомства его излюбленный напиток – смесь из равных частей бурбона, «Кампари» и вермута. Владелец бара Гарри Макэлхон назвал напиток в честь журнала Гвинна. Boulevardier в переводе с французского означает «завсегдатай богемных заведений на Больших бульварах».

«Бульвардье» (Boulevardier)

• 1–1½ унции бурбона
• 1 унция «Кампари»
• 1 унция сладкого вермута, подойдет «Долин» (Dolin)
• завиток апельсиновой цедры для украшения.

Перемешивайте в смесительном стакане бурбон, «Кампари», вермут и лед, пока напиток не станет вкусным и холодным. Процедите в охлажденный бокал для коктейля или на один большой кубик льда в стакане рокс. Выжмите апельсиновую цедру, разбрызгивая эфирные масла по поверхности напитка, затем киньте цедру в бокал.

И еще пара коктейлей на основе виски

«Виски сауэр» (Whiskey Sour)
Это не самый любимый мой коктейль, но я поделюсь с вами его рецептом, поскольку он очень популярный, а кое-кто находит его и полезным. Один странный бар-забегаловка превзошел себя, готовя на удивление вкусный «Виски сауэр».
• 2 унции дешевого бурбона
• сахар по вкусу – начните примерно с 1 чайной ложки и добавляйте по мере необходимости
• сок ½ лимона
• вишенка мараскино, для украшения

Заполните шейкер льдом, влейте в него бурбон и лимонный сок, всыпьте сахар. Тщательно потрясите. Некоторые бармены сверху доливают небольшое количество бордо (кларета), но большинству кажется, что вишенки вполне достаточно.

«Мозговой штурм» (Brainstorm)
Он чуть суше других коктейлей на основе виски и достаточно доступный, не требующий особого умения.
• 1½ унции ржаного виски
• ½ унции сухого вермута
• ½ унции «Бенедиктина» (Bénédictine)
• завиток апельсиновой цедры для украшения

Заполните смесительный бокал льдом на две трети. Влейте виски, вермут и ликер. Мешайте, пока коктейль не станет очень холодным. Выжмите апельсиновую цедру, разбрызгивая эфирные масла по поверхности напитка, затем положите ее плавать сверху и подавайте.

Ром и коктейли с ромом

Я уверен, что в порции рома содержится малая толика эликсира жизни… Я убежден, что в нем есть что-то особенное. Я видел, как солдаты из Европы поклонялись этому спиртному напитку, готовы были отдать за него жизнь, а нередко и теряли эту жизнь в попытках его добыть.

Сита Рам, офицер бенгальской армии начала XIX века

Один ром может отличаться от другого, как холодный горный ручей от теплой тропической лагуны цвета бирюзы. Поскольку ром готовят разными способами в разных местах, он может быть прозрачным как вода, со сладким ароматом, как, к примеру, «Бакарди Супериор» (Bacardi Superior), или черным, как далекие глубины океанского дна, как «Крузан Блэк Стрэп» (Cruzan Black Strap) с американских Виргинских островов. Также известны разные виды рома разнообразных оттенков, от глубоких, как ноты нижних октав, до темно-золотистых, как, например, ямайский ром «Смит & Кросс» (Smith & Cross). Говорить «я не люблю ром» – примерно то же самое, что заявить «я не люблю торт». Тщательные исследования, конечно, могут подтвердить такое подозрение, однако надо попробовать несколько видов рома, прежде чем сделать столь радикальное заявление.

Объединяет же широкое, многоцветное и мультикультурное семейство рома вот что: все его виды готовятся из патоки, клейкого и сладкого коричневого вещества, остающегося после переработки тростникового сахара и извлечения из него более ценных кристаллов белого сахара. Говорят, что патока отражает терруар, частично вбирая в себя особенности тех мест, где рос сахарный тростник. Это может до некоторой степени объяснять потрясающую разницу между свежим вкусом кубинского или пуэрториканского рома и теплым, с привкусом сахара демерара букетом рома из Гайаны. Кто знает?

Тут трудно не задержаться на второстепенном моменте – на нелегкой истории рома, начавшейся в плантаторских хозяйствах на Карибских островах и в окрестных землях. Длинная история в

двух словах: нет рабства – нет рома. Не станем об этом распространяться, просто сойдемся во мнении, что лишь углубление в тему и чтение, как говорится, на трезвую голову может удовлетворить вашу любознательность.

В наши дни ром обычно воспринимают как напиток счастья и веселья, что частично связано с употреблением его в дни отдыха, солнца и радости. И все же он может быть мрачным и глубоким, особенно если его ни с чем не смешивать. Отведав из снифтера очищенный выдержанный ром – «Закапа» (Zacapa), «Эль Дорадо» (El Dorado), «Плантация» (Plantation) или более старые «Маунт Гай» (Mount Gay), «Эпплтон Эстейт» (Appleton Estate) или «Гавана Клаб» (Havana Club), – люди поговаривают о «новом скотче» или «новом коньяке». Это не так. Даже в самом лучшем роме имеется слишком много резинового привкуса и резких финальных нот, чтобы провозглашать его равным этим спиртным напиткам. Но с ромом вы также можете получить удовольствие от вкуса и аромата ванили, апельсина и коричневого сахара вместе с интересными цветочными оттенками.

Все это позволяет заправскому ценителю употреблять ром взамен послеобеденного виски или бренди, чтобы сменить ритм. Я также думаю, что выпить стакан чистого рома – что на Карибах считается нормой, а в некоторых мужских блогах преподносится как нечто потрясающе новое – значит как-то выделиться, прибавить себе привлекательности. А человека, который пьет неразбавленный ром, вообще ни с кем не перепутаешь.

И вот вам мой совет: любой высококачественный ром, который можно пить, – это ром, который годится и для отменного коктейля «Олд-Фэшенд».

Если вы жаждете солнечного настроения, вам в этом помогут коктейли «Дайкири» или «Мохито». Гавайские напитки поднимают ощущение праздника до головокружительных высот, но бойтесь катастрофы: ром – напиток сладковатый, а коварный алкогольный удар легко скрывают его традиционные соратники – сок цитрусовых и сахар. Во многих рецептах коктейлей с ромом содержание спиртного гораздо выше, чем вы или ваши гости можете предположить.

«Стандартный Дайкири» (Standart Daiquiri)

В заурядном баре, в отелях, где «все включено», или в витринах луизианских автокафе «Дайкири» – это мутный напиток, полный искусственных оттенков и вкусов. Я не говорю, что вы не можете наслаждаться подобным напитком, когда есть повод, оправдывающий некоторую долю глупости. Но и без подобного повода сделайте себе одолжение, попробуйте «Дайкири» таким,

каким он был первоначально задуман: взбитым не в блендере, а руками, без талого льда, с настоящим свежим соком.

- *2 унции белого или янтарного рома*
- *½ унции простого сиропа*
- *сок ½ лайма*
- *ломтик или кружок лайма для украшения*

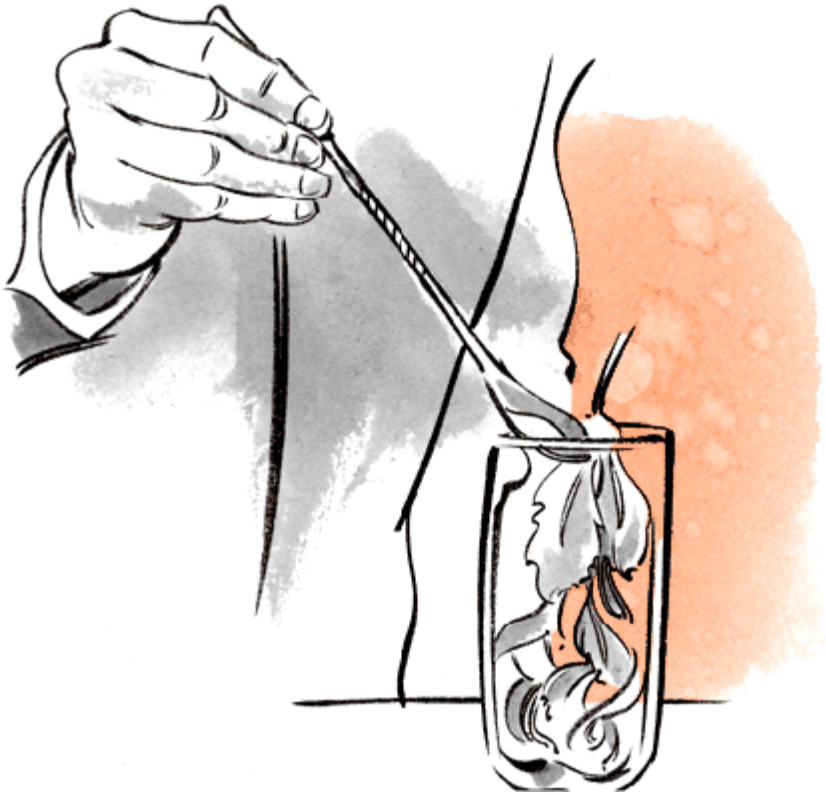
Налейте в коктейльный шейкер ром и простой сироп, затем сразу же выжмите половинку лайма (лучше всего отжимать сок прямо в шейкер, чтобы и эфирные масла цедры лайма попали в напиток). Добавьте лед, закройте шейкер и тщательно встряхните. Процедите в охлажденный бокал для коктейля, украсьте ломтиком лайма – или пусть совсем тоненький кружок лайма плавает на поверхности напитка.

«Мохито» (Mojito)

Секрет потрясающего «Мохито», как говорится в четырехчасовом фильме «Че» Стивена Содерберга, – осторожно давить мяту, а не толочь ее, пока листья не порвутся. Этот совет дает кому-то на вечеринке Фидель Кастро. Я согласен с его коктейльным советом, но не с его политикой.

«Мохито» может быть изысканным – это вклад Гаваны в собрание освежающих напитков, несомненно достойный похвалы, – но бармены этот коктейль ненавидят, потому что для его приготовления нужно потратить много сил. Вы тоже возненавидите «Мохито», если будете готовить его на целую толпу гостей. Будьте экономными, оставляйте «Мохито» лишь для себя, расщедривайтесь только в том случае, если кто-то другой возьмется разминать мяту.

- *2 чайные ложки сахара*
- *сок ½ лайма*
- *3 хорошие свежие веточки мяты*
- *1½ унции рома, в идеале «Гавана Клаб Аньехо 3-летний» (Havana Club Añejo 3 Años)*
- *газированная вода*



1. Насыпьте в хайбол сахар и влейте сок лайма. Добавьте две веточки мяты. Я кладу их листиками вниз, чтобы удобнее было разминать.

2. Помните совет команданте: разминайте осторожно.

3. Выжмите сок из лайма. Мешайте, пока сахар почти полностью не растворится.

4. Добавьте кубики льда и ром. Вновь перемешайте.

5. Долейте стакан газированной водой. Вновь перемешайте, только осторожно. Украсьте оставшейся веточкой мяты (для этой цели оставьте самую красивую).

«Папа Добле» (Papa Doble)

Этот коктейль известен также под названием «Дайкири Хемингуэя». Моя вариация коктейля названа по имени человека, который предположительно изобрел коктейль. В романе «Острова в океане» (вообще-то довольно скучном) дается намек, как им наслаждаться: «Константе готовил двойные замороженные дайкири, они не отдавали алкоголем, но зато выпивший чувствовал себя так, будто совершал скоростной спуск на лыжах по глетчеру в облаке снежной пыли, а после шестого-восьмого стакана – так, будто совершал этот спуск без страховки». Не пейте ни восемь порций коктейля, ни даже шесть. Вам будет казаться, что вы съезжаете вниз по склону, и в конце концов рухнете на пол.

- *2 унции хорошего белого или золотого (янтарного) рома*
- *½ унции свежевыжатого грейпфрутового сока*
- *¾ унции свежевыжатого сока лайма*

• ¼ унции ликера «Мараскино» (Maraschino)
• кружок или ломтик лайма для украшения

Заполните шейкер наполовину льдом, влейте ром, сок цитрусовых и ликер. Усердно трясите шейкер, чтобы смесь стала ледяной. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте кружочком лайма.

«Дарк энд Сторми» (Dark and Stormy)

Как-то один-единственный раз меня позвали на регату – это было на Кей-Уэст в штате Флорида. Все время я провел там с легким туманом в голове благодаря щедрости хозяев, которые подавали этот легкий, пряный, освежающий напиток с ромом. Просто будьте осторожны: 2 унции рома на один напиток – явление довольно частое.

Традиционно для этого коктейля берут ром «Черная печать» компании Гослинг (Gosling's Black Seal), а некоторые любители настаивают, что это единственно возможный выбор для него. Мягкий темно-коричневый напиток, пахнущий патокой и крем-содой, родом с Бермудских островов. К тому же Гослинг еще владеет торговой маркой Dark'N'Stormy, некорректно используя апостроф и прочее.

• 4 унции имбирного эля
• 2 унции темного рома
• ломтик лайма для украшения

Заполните низкий стакан тумблер или хайбол льдом. Мне нравится сначала его поколоть. Заполните стакан на две трети имбирным элем. Затем долейте темным ромом. Вы получите следующий визуальный эффект: полоска коричневого сахара поверх бледно-зеленого моря. Возьмите ломтик лайма и смело выжмите его в напиток.

«Май Тай» (Mai Tai)

Менеджер Tiki bar Виктор «Трейдер Вик» Бержерон заявлял права собственности на этот коктейль. Любого, кто ставил их под сомнение, он называл «вонючкой». Если вы сможете разыскать два особых сиропа и сделать один правильный, то поймете, почему он так страстно желал признания своих заслуг. Сироп «Рокс-кэнди» (Rock candy syrop) можно найти в специализированных магазинах, где торгуют ингредиентами для коктейлей; если же у вас нет времени разыскивать этот сироп, используйте просто сироп из 2 частей сахара и 1 части воды, однако хорошей заменой может стать сироп из тростникового сахара марки Torani. Оршад

(Orgeat) – это сладкий сироп с ореховым привкусом, приготовленный из миндаля (его можно найти в магазинах, торгующих итальянскими продуктами или принадлежностями для коктейлей).

- *сок ½ лайма*
- *1 унция темного ямайского рома*
- *1 унция рома агриколь*
- *½ унции ликера «Куантро» (Cointreau)*
- *¼ унции простого сиропа в пропорции 2:1, тростникового сиропа «Торани» (Torani) или, что лучше всего, сиропа «Рокс-кэнди» (Roks candy)*
- *¼ унции оршада*
- *половинка выжатой кожуры лайма и веточка мяты для украшения*
- *бумажный зонтик, съедобный цветок, вишенка и/или большой ломтик ананаса по желанию (но настоятельно рекомендую)*

Заполните шейкер льдом наполовину и выжмите на него сок лайма. Не выбрасывайте кожуру. Влейте ром, ром агриколь, «Куантро», простой сироп и оршад. Энергично потрясите шейкер и, не процеживая, налейте в стакан или в сосуд для питья гавайских коктейлей. Празднично украсьте.

Кашаса и ром агриколь

Кашаса (Cachaça) и ром агриколь (rhum agricole, сельскохозяйственный ром) – это родственники рома, но не являются ромом по определению, поскольку их готовят из сока сахарного тростника. Кашаса – бразильский национальный спиртной напиток, а ром агриколь – эквивалент рома на франкоговорящих Карибских островах.

Эти напитки, как ром и текила, в своих прозрачных, молодых версиях – белые и жгучие, а после выдержки превращаются в золотистые и мягкие. Но даже в своих самых старых роскошных интерпретациях и кашаса, и ром агриколь – не самые легко пьющиеся напитки. Вы чувствуете в них изобилие экзотических, маслянистых вкусов и ароматов, но без покрова сладости, которые можно найти в роме из англо– и испаноговорящих регионов. Стоит ли пить кашасу и ром агриколь неразбавленными? Вам потребуется для этого луженый желудок или огромный опыт.

Вы можете разбавить их, использовав в коктейлях. «Кайпиринья» (Caipirinha) – это неофициальный национальный бразильский коктейль, а «Ти'Пунш» (Ti'Punch) – это

послеобеденный спиртной напиток с Мартиники.

«Кайпиринья» (Caipirinha)

Пару раз у себя дома на вечеринках я выделял место для приготовления «Кайпириньи» – коктейля «сделай сам». И он всегда был хитом вечера. Любой может приготовить этот напиток. Просто положите на видном месте инструкцию (мне показалось, что будет неплохо нарисовать картинку для каждого этапа).

• ½ крупного лайма – разрезать на четыре ломтика

• 4 чайные ложки сахара (нерафинированного тростникового или турбинадо)

• 2 унции (или чуть меньше) кашасы

Положите ломтики лайма и сахар в стакан рокс. Тщательно разомните, чтобы из лайма вытек сок. Мешайте, чтобы сахар растворился почти полностью, но примиритесь с тем, что будут чувствоваться кристаллики сахара. Добавьте сначала лед, а потом кашасу. Вновь перемешайте.

«Ти'Пунш» (Ti'Punch)

Тростниковый сироп относительно легко найти, если вы живете на Карибах или на юге Соединенных Штатов, а также в Великобритании, где он называется Lyle's Golden Syrop. Компания Torani, изготовитель ароматизаторов для кофе из Сан-Франциско, также предлагает тростниковый сироп. Если вы не можете найти никакого тростникового сиропа, замените его простым сиропом. Запомните: «ти» в названии – это сокращенное от «petit», по-французски «маленький».

• 2 унции рома агриколь

• ½ лайма

• ¼–½ унции тростникового сиропа

Перемешайте в стакане тумблер ром, лайм и сироп. (Если хотите, выжмите лайм рукой.) Мешайте, пока сироп не разойдется практически полностью. Добавьте лед. Я думаю, что можно обойтись без украшения.

Коньяк и другие выдержанные бренди

Кларет – напиток для мальчиков, портвейн – для мужчин; но тот, кто стремится быть героем… должен пить бренди.

Сэмюел Джонсон

Бренди иногда дают довольно широкое определение; некоторые считают, что любой спиртной напиток, дистиллируемый только из фруктов, – это бренди. Однако в этой главе мы намереваемся сфокусироваться на бренди, изготовленных из вина, а затем выдержанных в дубовых бочках. Я имею в виду коньяк и арманьяк. Среди этих напитков коньяк – самый престижный и узнаваемый. Франция ввязывалась во многие кровавые истории, чтобы сделаться республикой, но коньяк продолжает считаться во всем мире королевским напитком.

Коньяк

Коньяк (Cognac) – это дистиллированное вино. Этот напиток непременно должен изготавливаться в окрестностях французского города Коньяк. Его производят из скучного белого вина, которое никто и не собирается пить, а это самое вино, в свою очередь, готовят из таких сортов винограда, о которых вы слыхом не слыхали (например, из уни-блан), и все же это вино приобретает чудесные свойства, простояв несколько лет в бочках из французского дуба.

Для тех, кто привык пить неразбавленные спиртные напитки, коньяк – напиток дружественный и честный. Просто налейте его в большой бокал и подавайте комнатной температуры. Подготовьте его, слегка покрутив в бокале. Затем понюхайте, держа бокал сантиметрах в 30–60 от носа. Потом понюхайте, приблизив бокал к себе, разрешаю вам прямо сейчас сунуть нос в бокал. Коньяк – это напиток, который нужно, более чем любой другой, пить медленно и смаковать. Тем из нас, кто привык к более грубым напиткам, таким как бурбон и текила, коньяк дарит нежные ароматы, сладкие и приятные. Вы можете почувствовать нотки карамели, яблока, абрикоса и различных цветов; сильно выдержанные коньяки могут пахнуть изюмом и даже духами.

В отличие от его близкого родственника, односолодового

виски, коньяк обычно не подается с водой. А в чем подавать коньяк? Большие снифтеры выглядят забавно, и их легко найти, теперь они продаются даже в магазине ИКЕА.

Пойдем дальше, предположим, что вы аристократ. Посмотрите на напиток и нахмурьтесь. В XIX веке без коньяка невозможно было себе представить дом богатея. Господа определенного статуса имели привычку после обеда удаляться в отдельную гостиную только для мужчин, пить там бренди, курить сигары и толковать о вещах, не предназначенных для женских ушей. Политика? Неприличные шутки? Все это давно унес ветер времени. Расцвет коньяка закончился разом из-за эпидемии филлоксеры, которая уничтожила французские лозы, отчего начиная с 1872 года в течение нескольких десятилетий бренди изготавливали лишь в малых количествах. На авансцену выступил шотландский виски как замена престижному

дижестиву, и сегодня эти два спиртных напитка более или менее конкурируют за первенство в послеобеденный час.

Хотя коньяк мягкий и дружелюбный алкогольный напиток в сравнении со всеми другими, он будет слегка жечь нёбо тем, кто не привык пить спиртное неразбавленным. Но у публики он имеет больший успех, чем, скажем, мескаль. И все же во многих странах, особенно в англоязычных, коньяк предан забвению.

Когда речь идет о коньяке, вам достаточно будет минимальных знаний. Я в жизни прекрасно обхожусь следующими сведениями: самые дешевые коньяки обозначают буквами VS, а самые лучшие – от VSOP до XO.

Если вы видите, что на этикетке написано «Fine Champagne Cognac» или нечто похожее, знайте, это просто-напросто означает, что напиток относится к самому престижному региону производства французского коньяка. И не имеет никакого отношения к игристому вину. Этот регион и историческая область Шампань находятся в разных частях Франции.

По мере выдержки коньяк становится мягче, вкус его усложняется и обретает нюансы – жгучее послевкусие молодого бренди уступает место сладкому аромату цветов и изюма.

Существуют коньяки, имя которых не связано с упомянутым регионом, и вы должны полагаться на обзоры, которые расскажут вам, что да как. «Курвуазье С» (Courvoisier C) и «Хеннесси Блэк (Hennessy Black), кажется, были разработаны для клубов и коктейлей, они достаточно роскошны и ароматны, чтобы отлично существовать в разных композициях, но пить их неразбавленными невозможно. То же самое можно сказать о коньяке «Пьер Ферран 1840» (Pierre Ferrand 1840) с 45-процентным содержанием спирта: он создан специально для коктейлей и замечательно справляется со своей ролью, однако тоже слишком жгучий и грубый на вкус, чтобы его можно было попивать, сидя у камина. С другой стороны, коньяк «Реми Мартен Аккор Рояль» (Rémy Martin's Accord Royal) не определяется как VSOP или как XO, потому что «Реми Мартен» находится между этими двумя категориями в иерархии качества и цены, и он обладает необходимой мягкостью, которой вы ждете от бренди, чтобы пить его неразбавленным.

Марок коньяка существует совсем не так много, как других престижных напитков. Вероятно, вы слышали о больших домах, на которые в совокупности приходится больше 85 % всего производства коньяка: «Курвуазье» (Courvoisier), «Реми Мартен» (Rémy Martin), «Хеннесси» (Hennessy) и «Мартель» (Martell). Все они заслуживают доверия, но не пренебрегайте менее значительными, менее знаменитыми марками, такими как «Хайн»

(Hine), «Пьер Ферран» (Pierre Ferrand) и «Барон Отар» (Baron Otard).

И еще совет, главным образом для американцев: вы имеете склонность произносить слово «коньяк» уникальным (или лучше сказать неверным?) образом, отчего снобы иностранцы тихонько, но с удовольствием ржут. Не давайте им повода для насмешек: выговаривайте это слово правильно.

ВЫДЕРЖКА КОНЬЯКА

VS: «very special» или «very superior»; выдержка не менее двух лет

VSOP: «very special old pale» или «very superior old pale»; выдержка не менее четырех лет

XO: «extra old»; выдержка не менее шести лет

Napoléon: синоним XO

Впрочем, независимо от того, как вы произносите это слово, цена коньяка начинается с высокой и частенько достигает заоблачной. Бутылки некоторых марок стоят столько же, сколько малолитражный автомобиль, и даже коньяки для повседневного употребления конкурируют с довольно дорогими шотландскими виски. Французские бренди благодаря широкой и продолжающей расти популярности в Китае, вероятно, в будущем станут еще дороже, так что нынешние времена – самые подходящие для того, чтобы продегустировать различные виды коньяка и выяснить, какой из них вам больше всего нравится.

Меня спрашивают, на что похожи высококачественные коньяки и стоят ли они своих денег. Они могут быть просто потрясающими, и да, если вы хотите оценить их, то будьте готовы потратить тысячу долларов или фунтов за один поход в винный магазин. Мне повезло попробовать некоторые из по-настоящему высококачественных коньяков. Особенно выделяются «Курвуазье Лесанс» (L'Essence de Courvoisier) и «Людовик XIII» (Louis XII) – они на удивление живые, молодые и сладкие и при этом соблазнительно нюансированные, зрелые и ароматные. Коньяки, которые вы не можете себе позволить, как предмет вожделения, который вам не по карману, лучше всего выкинуть из головы, хотя должен признаться, что воспоминание о «Курвуазье Лесанс» до сих пор преследует меня.

На другом конце доступной шкалы находятся более дешевые бренди, которые не являются коньяком, но его вполне приемлемой имитацией. Есть ли в них что-нибудь стоящее? Можно ли в этом случае сэкономить немного денег?

Только не на калифорнийских бренди. Они громко заявляют о себе как о VS и XO, но, на мой вкус, похожи на жвачку – только сладость и никакой вам сложности настоящего напитка. Избегайте их.

На мой взгляд, звезда среди дешевых бренди – «Кортель» (Cortel) VSOP: сухой аромат хрустящих яблок, ощущение карамели во вкусе, мягкая текстура и цветочные нотки в послевкусии. Он может стоить недешево, но если вы заявите любителю коньяка, что коньяк и доступный бренди взаимозаменяемы – кроме, пожалуй, тех случаев, когда вы добавляете их в готовку, – то получите щедрую порцию галльских насмешек.

«Сайдкар» (Sidecar)

Самый знаменитый коктейль на основе коньяка – французское изобретение… отчасти: считается, что этот коктейль был придуман в Harry's New York Bar, который на самом деле находится в Париже, но имеет характерные американские черты. Когда в 20-х годах XX века появился коктейль «Сайдкар», баром руководил шотландец по имени Гарри Макэлхон. В любом случае, если вы любите «Маргариту», «Сайдкар» станет приятным французским аналогом этого коктейля.

• 1½ унции коньяка

• 1 унция «Куантро» (Cointreau) или другого апельсинового ликера

• 1 унция свежевыжатого лимонного сока

Влейте в шейкер коньяк, «Куантро» и лимонный сок, добавьте лед. Хорошенько потрясите. Процедите в охлажденный бокал для коктейля.

Арманьяк

Арманьяк (Armagnac) – еще один французский бренди, который следует изготавливать в конкретном регионе. Его часто относят к группе коньяков, но используют иной вид дистилляции, и на вкус он не похож на коньяк. Любителям коньяка арманьяк может показаться более фруктовым, более крепким и даже более цветочным. Это не «французская водка», что идет вразрез с сюжетной линией в сериале «Клан Сопрано» (импорт арманьяка был схемой «быстро стань богатым», на которую приятель Тони Сопрано, ресторатор Арти, спустил почти все деньги). Арманьяк можно налить в бокал и подавать так же просто и легко, как коньяк. Как выяснили в торонтском ресторане Alo, с ним

получается по-настоящему сокрушительный коктейль «Олд-Фэшенд». Самая значительная марка арманьяка – «Жанно» (Janneau), а если вы сможете найти «Маркиз де Монтескью» (Marquis de Montesquiou VSOP), то поймете, насколько крепким и фруктовым может быть арманьяк в сравнении с коньяком.

Кальвадос и эпплджек

Когда на мой родной ветреный город на берегу озера спускается осенний мрак и воздух становится бодрящим, во мне загорается радость: наступает время ежегодного возвращения к законному глотку кальвадоса.

Кальвадос (Calvados) – фирменный спиртной напиток французского региона Нормандия, яблочный бренди, который выдерживают в дубовых бочках до тех пор, пока он не сложится как сладкое спиртное, более веселое, чем коньяк. Вначале берут крепкий сидр, затем его дистиллируют и выдерживают, в результате яблочные ароматы ослабляются настолько, что уже не понять, из чего сделан напиток. (Ведь и коньяк имеет косвенное отношение к вкусу и аромату винограда.) В кальвадосе присутствуют ароматы осеннего сада, особенно в молодом напитке (на этикетке многих из них указано «fine»). По мере старения он по вкусу приближается к коньяку и виски; яблочные ароматы исчезают, проявляются вкусы пряностей, ванили и карамельные оттенки дуба.

Кальвадос располагается в последовательной шкале от vieux или réserve (выдержка два года) до VO или VSOP (выдержка три года) и наконец XO, Napoléon или hors d'age (выдержка не менее шести лет для любого из этих обозначений, а зачастую и гораздо дольше).

Если другие бренди обычно попадают в послеобеденные снифтеры или в коктейли, большинство кальвадосов предназначено для розжига *le trou normand*, в буквальном переводе «нормандской дыры». Этот термин обозначает обычную во Франции практику: небольшое количество «кальва» отпивают между подачей блюд, чтобы очистить вкус. Лично мне кажется, что этот крепкий напиток убивает вкус, поэтому я предпочитаю использовать кальвадос как дообеденный или послеобеденный напиток (я считаю, что «обед с блюдами, подобранными под виски» – это нечто отвратительное). Однако в нормандской кухне много сливочных соусов и потрохов, и немного «очистить язык», наверное, приятно. В любом случае это традиция.

Я вполне уверен, что жители Нью-Джерси не знакомы с «нормандской дырой», а могли бы: у них есть их родной «Лэрд'с»

(Laird's) – единственная большая марка, которая пережила полный упадок когда-то прочной традиции производства американского яблочного бренди – эпплджек (applejack).

Американцы изготавливали яблочный бренди, используя сокращенный «умный» метод для ленивых, – jacking, «жульничество». Однажды парень из Пенсильвании живо растолковал мне его, и когда я позднее искал объяснение в Гугле, то постиг очевидные опасности этого приема. Чтобы «сжульничать» сидр, его надо заморозить и удалить лед. В оставшейся жидкости много спирта. Так и получается эпплджек. Говорят, что Джордж Вашингтон готовил его для своих войск. Проблема в «жульничестве», или замораживании дистиллята, как называют процесс в лаборатории, состоит в том, что после этой процедуры остаются неаппетитные, потенциально вредные сивушные масла. Кроме того, производить эпплджек почти повсюду противозаконно. Не делайте этого.

Эпплджек «Лэрд'с» готовят в манере, близкой к производству французского кальвадоса. Более спиртная, «крепленая», версия лучше, чем обычная, так что попробуйте ее найти. За пределами Соединенных Штатов вам, пожалуй, не сыскать эпплджек марки «Лэрд'с», но микродистиллерии возникают в странах, где растут яблоки, например в Соединенных Штатах, Канаде и Германии, предлагая свои собственные яблочные бренди.

Дома, готовя коктейли, я использую эпплджек, кальвадос и другие яблочные бренди по методу взаимозаменяемости. Я уверен, что это возмутит некоторых моих знакомых барменов-пуристов, но разница между этими напитками не так велика, чтобы чрезмерно об этом заботиться.

Коктейли с яблочным бренди

«Шарки Пунш» (Sharky Punch)

Я нашел этот малоизвестный, но фантастический и простой рецептик в книге 60-х годов. Гости на вечеринке обычно просят добавки. Я слегка изменил рецепт, добавив каплю «Ангостуры».

- *1½ унции яблочного бренди*
- *½ унции ржаного виски*
- *½ унции простого сиропа*
- *1 капля «Ангостуры»*
- *примерно ½ унции газированной воды*

Заполните смесительный бокал льдом и влейте в него яблочный бренди (эпплджек или кальвадос), ржаной виски, простой сироп и биттер. Перемешайте. Процедите в охлажденный бокал

для коктейля. Долейте газированной водой.

«Джек Роуз» (Jack Rose Cocktail)

Почти забытый старый знакомец, имеющий много общего с коктейлями «Виски сауэр» и «Дайкири».

- *2 унции эпплджека*
- *1 унция свежевыжатого сока лайма*
- *½ унции сиропа «Гренадин»*

Налейте в шейкер эпплджек, сок лайма и «Гренадин», заполните льдом. Тщательно потрясите и процедите в охлажденный бокал для коктейля.

Некоторые другие бренди

Испания, Португалия, Греция, Армения и другие страны, расположенные на одной широте с Францией, производят свои собственные выдержанные бренди, и они требуют более глубокого исследования.

Кроме того, сливовица (существует и другое написание) – это выдержанный сливовый бренди из Восточной Европы. Он вроде бы сохраняет популярность в еврейской диаспоре, пусть даже в воображаемой: это любимый напиток Мейера Ландсмана, полицейского, главного героя романа Майкла Шейбона «Союз еврейских полисменов»: «Он пьет с целью самолечения: настраивает тонкие струны своего сознания кузнечной кувалдой сливового бренди… Когда надо было бороться с преступлением, Ландсман носился вокруг Ситки [Аляска], как человек, зацепившийся штаниной за ракету». Если говорить о ракетах, я читал текст, где сливовица сравнивалась с ракетным топливом, и впервые в жизни пожалел эти баллистические снаряды. Существуют, наверное, приличные марки, но я до сих пор не имел удовольствия с ними повстречаться.

Как пить текилу

Проблема со вкусом текилы и вправду не только психологическая… Даже самая лучшая текила пахнет чем-то пакостным. Можно почувствовать соленый пот… грубоватую сложность спирта из перегонного куба; почти тошнотворная нотка сладости – затем глоток жгучего алкоголя. Возможно, этот напиток не очень хорошо продается. Но это дикий спиртной напиток, и именно это очень хорошо в нем.

Виктория Мур, автор книг о спиртных напитках

Тысячу раз вы услышите, что кто-то винит текилу (tequila) в том, что провел худшую ночь в своей жизни – а утро было еще хуже, – и клянется, что больше никогда не дотронется до проклятого напитка. Тех, кто больше не пьет текилу, я бы попросил дать мексиканскому национальному спиртному напитку второй шанс. Вспомните ту ночь и честно спросите себя, в чем была причина мучений. Вспомните все другие напитки, которые вы заливали в себя, их пугающие качества и разнообразие. Вспомните, что́ именно вы выбирали.

Сколько ошибок было совершено до того, как на сцене появилась «проклятая» текила? Неужели она была причиной ваших проблем или, может быть, текила стала лишь последним шажком за край?

Вспомните все, что с вами происходило, похмелье с нечеловеческими страданиями, его масштабы и продолжительность; неправильное решение, о котором вы жалеете до сих пор; может, вас даже выслали из маленькой латиноамериканской страны. Неблагородно обвинять в этом текилу, а не себя. Не согласны?

У текилы пугающая репутация в англоязычных странах, и связана она с тем фактом, что ее употребляют главным образом в плохих переслащенных коктейлях. Они часто возникают неведомо откуда в полуночный час, когда кто-то делает неразумное предложение выпить всем еще по рюмочке. Для большинства

гринго текила – это топливо для заправки ракетного двигателя, чтобы попасть прямиком в Город Сожалений.

Все это, конечно, забавляет мексиканцев, не говоря уже о растущем количестве самодовольных гринго, которые знают, что изысканная текила, поглощаемая в разумных количествах, – источник положительных эмоций и удовольствия.

> Обычно я пью текилу неразбавленной и медленно, как коньяк.

Некоторые, возможно, не совсем понимают сущность мексиканской культуры, оценивают ее превратно, потому они часто странно поглядывают на меня, когда я говорю, что обычно пью текилу неразбавленной и медленно, как коньяк. Но именно так вы должны ею наслаждаться при условии, что вы купили стопроцентную текилу из агавы. А если вы не смогли найти соответствующее указание на этикетке, то этот напиток ни в коем случае не покупайте. Иначе вы получите текилу «миксто», то есть смешанную, а этого вида текилы следует избегать.

Я допускаю, что даже в самом лучшем варианте текила – не самый популярный алкогольный напиток. Некоторые люди просто никогда не смогут смириться с необычным характерным ароматом текилы, который… как же его описать? Я осмелюсь сказать, что это странное сочетание огурца, перца и шоколада. Когда я писал о текиле «Касамигос» (Casamigos) – этим брендом частично владеет Джордж Клуни, и это очень хорошо, – я определил ее вкус так: «песочное печенье, кожура грейпфрута, ментол и шоколадный батончик Crispy Crunch».

Текилу производят из сброженной и дистиллированной кашицы голубой агавы Вэбера, которая растет в Мексике и немного похожа на алоэ. После дистилляции текилу можно разливать по бутылкам без выдержки (такая текила называется *blanco,* или серебряная; в любом случае это прекрасный ингредиент для коктейля). Это чистейшая текила, самый недорогой вид текилы, и многие знатоки предпочитают именно ее.

Желтую, или золотую, текилу выдерживают в бочках, в которых когда-то выдерживали виски (бурбон или теннессийский виски), они придают текиле характерные ароматы, в том числе ванили, карамели, тропических фруктов и обожженного дерева.

После выдержки в течение двух-одиннадцати месяцев текила переходит в разряд «репосадо» (reposado), эта категория наиболее интересна для тех, кто любит медленно попивать текилу и готовить из нее смешанные коктейли. После года, проведенного в бочке, текила становится «аньехо» (añejo), то есть выдержанной, у

нее отлично развиваются нотки карамели, как у бурбона, а отчетливое зловоние исчезает. Относительно новое наименование – «экстра аньехо» (extra añejo): его создали, чтобы обозначать текилу, которая пробыла в бочке более двух лет. Такая текила должна быть довольно мягкой.

Какие марки пробовать? Существует много видов высококачественной текилы, и мне довольно трудно провести обстоятельный разбор, поскольку правило стопроцентной агавы свято соблюдается. Но если вам все-таки нужны рекомендации, то я регулярно закупаю такие популярные бренды, как «Тромба» (Tromba), «Дон Хулио» (Don Julio), «Эррадура» (Herradura), для повседневного употребления (напоминаю, что я пью текилу неразбавленной), и «Эль Химадор» (El Jimador) – доступную текилу для коктейлей.

Когда вы медитативно попиваете текилу, забудьте о соли и лайме. Поступайте как мексиканцы: попеременно отхлебывайте текилу и делайте глоток сангриты. Обратите внимание на букву *m* – это концентрированное, пряное цитрусовое варево значительно отличается от более известной испанской сангрии. Перемешайте равные части свежевыжатого апельсинового сока и сока лайма, половину порции гренадина и острый соус чолула по вкусу. Охлаждайте час и подавайте вместе с текилой в крошечных стаканчиках.

Основные коктейли с текилой

«Палома» (Paloma)

«Палома» в переводе с испанского означает «голубка», а название намекает на главное достоинство коктейля: просто смешайте текилу с грейпфрутовой содовой и несколькими каплями лайма – и буйная текила станет мягкой и пить ее будет легко. Просто начните с 1½ унции текилы из 100 % агавы в стакане хайбол со льдом, долейте грейпфрутовой содовой. Напиток на диво простой, и я даже не уверен, что его можно квалифицировать как коктейль. В любом случае это современный мексиканский напиток в противоположность «Маргарите», которая, хотя и вкусная, на самом деле изобретена американцами и характеризует вас как гринго.

«Маргарита» (Margarita)

Кажется, «Маргарита» возникла на американской стороне границы, и вполне вероятно, что на картинке не было никакой девушки по имени Маргарита. Рецепт напоминает гораздо более старый американский коктейль с названием «Маргаритка», который больше никто не пьет. А маргарита по счастливой случайности – это маргаритка по-испански.

Подают ли этот коктейль в скучных сетевых пабах, соседних с ними техасско-мексиканских заведениях или в оборудованных кое-как барах Лас-Вегаса, – большая часть «Маргарит», появившихся в этом мире, отмечена серьезными изъянами, и два из них, к моей огромной досаде, постоянно тиражируются: слишком много сахара и слишком много льда.

В жару лед тает очень быстро, а это разбавляет напиток и смягчает ключевую остроту «Маргариты». Вместо того чтобы перегружать напиток льдом, вернитесь к первоначальному рецепту напитка, без отклонений, то есть встряхните, процедите и не оставляйте льда в готовом напитке. И да, я советую вам, как с дайкири, попытаться не готовить этот коктейль в блендере. Используйте свежевыжатый сок (как всегда), никогда не берите быстрорастворимые смеси для «Маргариты» и подавайте напиток в охлажденных бокалах на ножке, в идеале в уменьшенной версии знаменитых бокалов для «Маргариты», которые бармены также называют купетт.

Для ободка не используйте обычную столовую соль. Предпочтительнее брать соль кошерную. А если вы когда-либо соблазнились и купили дорогую морскую соль в виде хлопьев (малдонскую и прочую другую), то вечеринка с «Маргаритой» – оправдание подобной траты.

И наконец, для апельсинового вкуса вы можете использовать ликеры «Куантро» (Cointreau) или «Гран Марнье» (Grand Marnier). У первого более чистый и легкий вкус, а при добавлении второго коктейль получается с более округлым и сладким вкусом.

«Маргарита» (Margarita)

- *свежевыжатый сок лайма для смачивания края бокала*
- *слоистая соль для украшения края бокала*
- *1 унция текилы из 100 % агавы*
- *1 унция ликера «Куантро» или «Гран Марнье»*
- *1 унция свежевыжатого сока лайма*
- *ломтики лайма для украшения (по желанию)*

Окуните край охлажденного бокала для коктейля сначала в сок лайма, а затем в тарелку с солью. Если вы готовите большую порцию коктейля для гостей, покройте солью только половину

кромки бокала, чтобы у них была возможность при желании пить коктейль с той стороны, где соли нет. Насыпьте в шейкер лед, влейте текилу, «Куантро» и сок лайма. Тщательно встряхните. Процедите в подготовленный бокал. Если пожелаете, украсьте ломтиком лайма.

Мескаль

Воспринимайте мескаль (mezcal) как аутентичного родственника текилы. Оба напитка готовят путем сбраживания агавы, хотя и разных видов, в данном случае американской агавы, по-испански она называется maguey – магея или магей. В отличие от производства текилы, очень крупного бизнеса, мескаль продолжает оставаться продуктом ремесленным, местным, изготовленном на кустарном оборудовании по весьма приблизительной технологии: используются то медные, то глиняные или бамбуковые перегонные кубы и пластиковые ведра. Одна из самых больших проблем – попадание в ферментирующую массу микроорганизмов из соломы. Часто можно увидеть, как ослики вращают каменные жернова, перемалывающие обожженную на углях магею. Существует даже подвид мескаля под названием печуга (pechuga): для его приготовления в варево суют сырой куриный остов (если вы встревожились, помните: алкоголь дезинфицирует все).

Результат, на вкус противников этого напитка, похож на смесь текилы, бензина и спрея-репеллента от медведей. Мескаль – не для трусливых. Это серьезный, угрюмый напиток – такой пьют во время летнего ливня с ураганом.

Не то чтобы я отговаривал вас попробовать его, но, если вам подали мескаль, пейте его крошечными глоточками, ни в коем случае не залпом. Произносите тосты друг за друга долго и обстоятельно: именно так это делают на родине мескаля, в штате Оахака. Без сомнения, в основе традиции – неспешное употребление этого напитка.

Как пить абсент

Я пил абсент один раз. И попытался украсть полицейскую машину.

Парень, которого я знал на Ньюфаундленде

В фильме «Побег из Вегаса» (Get Him to the Greek, 2010) герой Расселла Брэнда, пользующийся дурной славой и ведущий себя как современный Кит Ричардс, спрашивает беспокойного толстяка, которого играет Джона Хилл: «Ты когда-нибудь пил абсент? Тот, из 1900-х?» Похоже, это был призыв к безумию, адресованный всем нам. У абсента (absinthe) репутация излюбленного напитка преступников, легендарных богемных персонажей вроде Винсента Ван Гога и Анри де Тулуз-Лотрека, опасных людей и всякой криминальной мелкоты.

Я терпеть не могу расстраивать вас (шучу-шучу, на самом деле я это дело обожаю), но все это просто мифология.

Как человека, пишущего о спиртных напитках, меня довольно часто спрашивают об абсенте, поэтому у меня уже есть хорошо отрепетированная, основанная на фактах история, ничуть не похожая на городские мифы. Глубоко вздохнули – и начали. Незаслуженно пользующийся дурной славой пресловутый травяной спиртной напиток под названием «абсент» продается в Соединенных Штатах, Канаде, Великобритании и в большинстве стран на законном основании. В Штатах он был запрещен в 1912 году, но живущий в Новом Орлеане винокур и химик Тед Бро убедил ФБР, что содержание полыни в традиционном рецепте значительно ниже, чем думают люди. В 2007 году власти, переварив аргументы Бро, вновь легализовали напиток. Полились потоки абсента, а когда мода на напиток пошла на спад, он обосновался на вторых ролях на полках баров.

Абсент на самом деле еще один послеобеденный напиток из Средиземноморья со вкусом лакрицы. Подобных напитков множество, от узо из Греции и анисовой настойки из Испании до арака и ракии из Израиля, Турции и Ливана. Анизетта, ципуро, мастика, самбука – всё это напитки со вкусом аниса, лакрицы или и того и другого вместе. Абсент – традиционный напиток из Франции и Швейцарии, и во Франции он сосуществует с более легким и сладким (но все равно лакричным) пастисом.

Абсент все же содержит большое количество ингредиента, который может привести к помешательству, ибо он воздействует на ваше тело и разум. Название его – алкоголь.

Несмотря на утверждения некоторых людей (хотя я и пытался их разубедить), современный абсент содержит ровно столько же полыни, сколько ее было в старом напитке. Да-да, настоящей полыни – *Artemisia absinthium*. По какой-то загадочной причине люди всегда ждут от меня заверений, будто тот абсент, что мы покупаем сегодня, – совсем не настоящий, не аутентичный абсент. Но он настоящий, если только не произведен в Восточной Европе.

Однако – я прошу прощения, что разочарую некоторых из вас, – полынь в этот напиток добавляют для того, чтобы придать горечи и уравновесить доминирующий анисовый привкус, а не для того, чтобы спровоцировать галлюцинации и подарить острые ощущения. Что бы вы ни прочли в Интернете, полынь – не галлюциноген, по крайней мере в тех количествах, которые присутствуют в абсенте.

Абсент все же содержит большое количество ингредиента, который может привести к помешательству, ибо он воздействует на ваше тело и разум. Название его – алкоголь. В большинстве абсентов его от 55 до 70 %, притом что другие спиртные напитки чаще всего остаются на отметке 40 %. Не беспокойтесь, никто над вами не подшучивает. Полагаю, нам следует простить тех французских парней из прошлого, которые думали, что на них «накатило».

Традиционный способ подачи абсента таков: в него медленно капают холодную воду, пока он не будет разбавлен по вкусу. Вы можете увидеть, как приближается этот волшебный момент. Прямо у вас на глазах напиток станет молочным и непрозрачным – или «мутным», как говорят фанаты абсента. Когда спиртной напиток, содержащий анис, становится непрозрачным, это называется эффектом узо: таков результат действия гидрофобного вещества под названием «анетол», который по мере добавления воды собирается во все более крупные частицы. Из-за них напиток и начинает хуже пропускать световые волны.

Некоторые люди, разбавляя абсент, подставляют кусочек сахара под струйку воды, чтобы придать напитку сладость. Я выяснил, что качественный абсент не требует такой фальсификации. К тому же существуют ложки для абсента, куда можно положить кубик сахара, чтобы он никуда не делся.

Кроме того, существует «ритуал» поджигания кубика сахара. Я понимаю, что у него нет исторической основы, это чистейшая выдумка маркетологов восточноевропейского абсента в 1990-х. Или так говорят абсентные гики (это сплоченная братия, их легко найти, если погуглить), которые испытывают отвращение к подобной практике. Я не вижу в ней никакого вреда, однако добавление холодной воды дает гораздо лучшие результаты.

А теперь: какой абсент пробовать? В прошлом я попадал в неприятные ситуации, предполагая, что абсенты из Восточной Европы – в так называемом богемском стиле – хуже, чем настоящие, но это не так, если вы поищете качественные напитки. Вот совет для тех, кто пробует абсент впервые, чтобы не повторять ошибок: сначала, вероятно, лучше всего попробовать североамериканский, французский или швейцарский абсент. Может быть, навсегда остановиться на них. Лично я люблю «Нувель-Орлеан» (Nouvelle-Orléans) из Франции, «Ла Кландестин» (La Clandestine) из Швейцарии и «Вье Понтарлье» (Vieux Pontarlier) тоже из Франции. Однако чаще можно встретить «Кюблер» (Kübler) и «Перно» (Pernod), но они тоже хороши.

«Смерть в полдень» (Death in the Afternoon)

Изобретение этого напитка приписывается Эрнесту Хемингуэю (или его обвиняют в этом?), состоит он из абсента и шампанского. Однажды я устраивал у себя шумную коктейльную вечеринку и в конце предложил всем, кто действительно захочет «умереть в полдень» – а те, кто не прочь принять стаканчик спиртного на ночь, люди совершенно чокнутые, – просто поднять руку, и я приготовлю для них этот коктейль. Руку подняли все. Иногда люди спрыгивают со скалы, просто чтобы почувствовать падение. Чтобы отведать этот напиток, налейте ½ унции абсента

на дно бокала-флейты для шампанского и долейте охлажденным шампанским. Сделайте шаг назад – и приготовьтесь к беспределу в Инстаграме.

Часть IV
Напитки для торжественных случаев

Что пить по праздникам: от воскресного бранча до Нового года

Почему я пью шампанское по утрам? А разве не все так делают?

Ноэл Коуард

Зачастую разница между обычным днем и шикарным праздником – только в напитках. Вот несколько советов о том, что и когда подавать. Все рекомендации основаны на прошлых достижениях.

День Святого Валентина и другие романтические ужины

Что пить, когда в воздухе разлита романтика? Красное бургундское или бароло (Barolo). И естественно, шампанское.

День Святого Патрика

В День святого Патрика я меньше всего люблю ходить в бар, потому что я скряга и не выношу суеты. Все эти любители, которые ходят в паб всего лишь пару раз в год, просто мешают вам. Сделайте себе одолжение и останьтесь дома, в идеале – с ирландским стаутом (вовсе не обязательно компании Guinness) и с ирландским виски, чтобы насладиться им перед ранним отходом ко сну. Или пригласите нескольких друзей на бранч и сварите ирландский кофе (Irish coffee). Он может быть простым – кофе + виски + взбитые сливки из баллончика – или более навороченным, однако в любом случае секрет хорошего горячего напитка – в неприличном количестве сахара.

Что пили крутые старики – завсегдатаи баров

Там, где не заморачиваются свежестью ингредиентов, лучше всего брать мелкие порции крепких напитков и пиво в бутылках. В тех барах, где торговля пивом – лишь побочный бизнес, пить разливное пиво весьма рискованно. Если не чистить регулярно краны и трубки, на них образуется налет, и это грозит вам неприятностями. Даже в приятных на вид пабах можно

наткнуться на грязное разливное пиво, если персонал не заботится о том, чтобы все делать по правилам.

Но уж коли вы чувствуете тягу к приключениям, то можете заказать такой коктейль, который пили крутые старики в XX веке. Я расскажу вам об этих коктейлях, рецепты которых довольно консервативны, их можно приготовить из содержимого липких бутылок, покрытых пылью, задвинутых в задний ряд на полке бара. Эти коктейли полузабыты в нашем веке, но не заслуживают такого пренебрежения. Слава богу, крепкие напитки не портятся от времени, в отличие от людей. Попробуйте запомнить пропорции ингредиентов, потому что бармены, конечно, не знают их наизусть.

«Бенедиктин» и бренди (B&B)

B&B – это напиток дзенской простоты и такого же совершенства: это равные части ликера «Бенедиктин» (Bénédictine) и вашего любимого бренди, в идеале коньяка, со льдом в стакане рокс. Он холодный и согревающий одновременно, подходит для любого времени года, кроме, пожалуй, жаркого лета, и ударяет вас по голове как кирпич, а ведь именно этого вы порой и желаете, не правда ли? Существует уже смешанный и разлитый в бутылки B&B, который пользуется бóльшим спросом, чем «Бенедиктин», но я предпочитаю сам смешивать этот коктейль.

«Отвертка» (Gimlet)

Никто не знает, откуда взялось название этого коктейля, но сам напиток почти наверняка появился как импровизированное лекарство от двух бедствий, преследовавших моряков, – цинги и тоски. Изобрели его в Викторианскую эпоху страдавшие этими недугами офицеры Британского Королевского флота. Пока простые матросы кайфовали от ежедневной порции рома, офицеры отстаивали классовые различия, попивая джин. Они соединяли его с лаймовым кордиалом, доступным источником витамина С, который боролся с цингой. Остальное – история, большую часть которой вы найдете в романах Рэймонда Чандлера.

Если вы когда-либо интересовались, почему этикетку лаймового кордиала Роуза (Rose's Lime Cordial) и атомную зеленовато-желтую жидкость внутри бутылки знают все, даже те, кто ни разу эту жидкость не пробовал, то знайте: происходит это потому, что она много раз попадалась вам на глаза и всю жизнь оставалась где-то на границе вашего сознания. По крайней мере, в англоязычных странах в магазинах самообслуживания и бакалейных лавках его держат для немногих оставшихся любителей «Отвертки», которые еще попадаются среди нас. Для приготовления «Отвертки» перемешайте в смесительном стакане со льдом джин и лаймовый кордиал и процедите в охлажденный бокал для коктейлей. Традиционная пропорция – 1:1, но для тех, кому не нравятся сладкие напитки, я бы посоветовал пропорцию 2:1 или даже 3:1 джина к лаймовому кордиалу. Ломтик лайма не повредит. Некоторые люди готовят «Отвертку» с водкой вместо джина, но подобный напиток слишком свиреп.

«Ржавый гвоздь» (Rusty Nail)

Пусть даже вы умник из НАСА и выглядите соответствующе, но люди будут уважать вас чуть больше, если увидят, что вы заказываете коктейль «Ржавый гвоздь». Как и все другие напитки в данной главе, это простой двухступенчатый напиток, состоящий из крепкого спиртного и чего-нибудь еще, в данном случае шотландского виски и ликера «Драмбуи» (Drambuie), то есть на самом деле подслащенный и ароматизированный скотч.

Некоторые предлагают пропорцию 1:1. Но если вы не безнадежный сахарный наркоман, я советую начать с 4 частей скотча (2 унции) и 1 части «Драмбуи» (½ унции). Я беру хорошие, доступные по цене шотландские виски: «Баллантайнс» (Ballantine's), «Грантс» (Grant's) или «Феймос Граус» (Famous Grouse). Мешайте со льдом, пока напиток не станет холодным и разбавленным, подавайте в стаканах рокс с завитком лимонной цедры.

«Стингер» (Stinger)

История происхождения этого коктейля (название переводится как «жало») не так проста: поговаривают, что когда-то это был любимый напиток Вандербильтов (будто бы они добавляли в свой «Стингер» абсент, что весьма необычно). И все же я предполагаю, что «Стингер» – это питье для забегаловок, поскольку он полностью состоит из крепкого спиртного напитка и его практически невозможно испортить. Как правило, это превосходный зимний коктейль.

Предположим, что вы не из семьи Вандербильт, тогда «Стингер» – это всего лишь коньяк и белый мятный ликер «Крем де мант». Коктейль подается ледяным. Напиток очень гладкий, он проскальзывает в горло, как лыжник по ровному склону. «Стингер» рекомендовали употреблять, когда времени в обрез. В повести Теннесси Уильямса 1966 года «Рыцарь ночного образа» бедная Вайолет «проявила более напористый характер, приказав бармену подать им обоим по "Стингеру". Свой она проглотила так быстро, словно тушила пожар в желудке, а потом сказала Гевиннеру:

– Ну, Принц, ты отпил от своего "Стингера" меньше, чем выпила бы птичка! Но ничего, я тебе помогу. – И она залпом проглотила и "Стингер" Гевиннера»[5].

«Стингер»

Единственное, чем вы можете испортить «Стингер», – это добавить в него слишком много мятного ликера. Чем меньше, тем

вкуснее. В книге The Savoy Cocktail Book предлагают пропорцию 3:1, как было в 1931 году, и я думаю, что это вполне разумно.

- *2¼ унции хорошего бренди (в идеале коньяка)*
- *¾ унции мятного ликера*

Охладите бокал для коктейля. Наполовину заполните шейкер колотым льдом, влейте коньяк и ликер, хорошо потрясите и процедите в подготовленный бокал.

Бранч (особенно на день матери)

Во время бранча традиционно подают «Кровавую Мэри» (или, если вы в Канаде, то «Кровавого Цезаря»; коктейли похожи, только в последний добавляют сок мидий, и это не шутка), но я предпочитаю «Мимозу». В Англии этот коктейль называется «Бакс физ».

Этот коктейль, состоящий из игристого вина и апельсинового сока, вообще повсюду называется по-разному, но, как бы вы его ни назвали, вам следует щедро наливать в него игристое вино. Возьмите креман (Crémant) – в шампанском нет нужды, честное слово, здесь этот изысканный и дорогой напиток совершенно ни к чему, – и смешайте с соком в пропорции 2:1.

Не важно, в каком порядке вы наливаете напитки в бокал (кстати, это должен быть бокал-флейта для шампанского), поскольку в любом случае вы будете их осторожно смешивать. Только используйте апельсиновый сок, который вы или ваш ассистент выжали сами; если возможно, не берите пакетированный сок и используйте сито или чайное ситечко, чтобы удалить мякоть. Даже любителям мякоти больше понравится «Мимоза» без лишних твердых частичек. Выжмите сок загодя и остудите его в холодильнике. Тепловатая «Мимоза» – напиток так себе.

Ленивые летние денечки

Ах, английское лето! Такое изменчивое и такое неприятное в своих крайностях. Нигде нет кондиционеров, и люди не знают, что делать с грилем. Обычный англичанин, стоящий около барбекю, выглядит растерянно, как обезьяна перед банкоматом. Могу гарантировать, что любой продукт, ради безопасности, будет передержан на огне, поскольку англичан еще нужно убеждать в том, что еда, приготовленная на улице, не убьет их мгновенно.

И все же имеется одна вещь, которая доказывает, что

англичане не совсем уж бесполезны летом: это «Пиммс № 1» (Pimm's № 1). Напиток настолько чертовски вкусен, что полностью искупает грехи англичан. А умение приготовить «Пиммс» – один из непременных навыков настоящего знатока.

Крюшон «Пиммс № 1» – это напиток на основе джина. Никто не пьет его отдельно, хотя это вполне приятно: легкий напиток с ароматом апельсиновой цедры, сладкого чая, а под ним – слой джина. Джеймс Пимм изобрел его в середине XIX века. Его крюшон № 1 преодолел пространство и время, оставшись самым английским напитком.

Итак, крюшон «Пиммс» – это название напитка, который чаще всего готовят из ликера, называющегося «Пиммс № 1». Не давайте сбить себя с толку.

Готовый стакан «Пиммса» обычно состоит из ликера-тезки, по желанию – небольшого количества джина (для веселых семейных бранчей) и безалкогольного напитка, обычно «лимонада» в английской версии (в Англии *лимонад* – это лимонная или лаймовая содовая, например «Спрайт» (Sprite) или «7-Ап» (7 Up), а вовсе не газированный американский лимонад). Украшения – это по меньшей мере три четверти радости от «Пиммса». Ваш стакан должен быть украшен гирляндами из лимона, апельсина, клубники, мяты и огурца. В особенности огурца.

Этот крюшон невероятно легко пьется, отлично утоляет жажду и превосходно выглядит на экране телевизора. Соединяйте его с клубникой, арбузом, сырыми устрицами, солнцем и/или незамутненным летним счастьем.

Я много экспериментировал с «Пиммсом», и вот вам мой рецепт. Лично я рекомендую «лимонад» во французском стиле, который можно найти в магазинах деликатесов, часто в бутылках с бугельной пробкой. Если вы устраиваете праздник, увеличьте количество ингредиентов, скажем, в пять раз и сделайте сразу огромный кувшин «Пиммса».

Основной рецепт крюшона «Пиммс» (Basic Pimm's Cup)

- *веточки мяты*
- *5–6 очень тонких кружочков огурца*
- *французский лимонад с газом*
- *1½ унции ликера «Пиммс» (Pimm's)*
- *1 ягода клубники*
- *1 длинная полоска кожицы огурца*
- *маленькие кусочки лимона и апельсина (по желанию)*

1. Возьмите 1–2 веточки мяты и положите их на дно стакана коллинз. Сверху положите 5–6 очень тоненьких кружочков огурца.

2. Влейте немного французского лимонада и осторожно помните мяту и кружочки огурца мадлером или ложкой. Теперь добавьте ликер и перемешайте барной ложкой или палочкой для еды.

3. Заполните стакан кубиками льда. Долейте лимонадом. Вновь осторожно перемешайте.

4. По желанию украсьте красивой веточкой мяты, ягодой клубники и/или длинной полоской огуречной кожицы (чтобы ее срезать, воспользуйтесь овощечисткой). Пейте прямо из стакана: соломинка только мешает вам вдыхать аромат крюшона полной грудью. Многие добавляют в этот крюшон еще и кусочки цитрусовых: это приятно, но не обязательно.

Торопитесь? Думаете о том, как приготовить крюшон «Пиммс» на скорую руку? В тех же магазинах деликатесов, где продается французский лимонад, в наши дни можно встретить огуречную содовую. (Вкус у нее лучше, чем название.) Налейте ликер «Пиммс» в высокий стакан со льдом и кусочками тех цитрусовых, которые найдете дома, долейте огуречной содовой, и у вас готова быстрая замена «Пиммса» для приятного отдыха в патио.

Летние праздники

Если вы устраиваете небольшую летнюю вечеринку, то будет забавно приготовить поднос с мятным джулепом. Приготовьте коктейли заранее и держите в холодильнике до тех пор, пока не начнут прибывать гости. В том случае, если вы пригласили много гостей, которыми трудно управлять, попробуйте организовать пространство для приготовления «Кайпириньи» «сделай сам». Или, может, сделать еще несколько крюшонов?

«Мятный джулеп» (Mint Julep)

На дно большого стакана насыпьте по 1 чайной ложке с горкой мелкого или быстрорастворимого сахара на каждую порцию, плесните воды и положите веточку свежей мяты. Слегка разомните мяту с сахаром при помощи мадлера или ложки. Помешайте, чтобы сахар растворился. Немного нерастворившихся кристалликов могут остаться, ничего страшного. Влейте примерно 3 унции бурбона, коньяка или хорошего ямайского рома – попробуйте «Эпплтон Эстейт» (Appleton Estate). Да, сколько взять на одну порцию… Говорят, что 4 унции – в самый

раз. Дерзайте!

Крюшон с имбирным элем (Ginger Ale Cup)

• 1 лимон, нарезать кружочками

• сок 1 апельсина

• 4 унции французского бренди (недорогого)

• 2 унции ликера «Мараскино Люксардо» (Maraschino Luxardo) или «Бенедиктина» (Bénédictine)

• 1½ литра охлажденного имбирного эля

Положите в большой кувшин крупные кубики льда, добавьте кружочки лимона, влейте апельсиновый сок, бренди, ликер и имбирный эль. Осторожно мешайте, пока напиток не станет холодным. Послушайте совета покойного Франка Мейера: «В большинство крюшонов следует добавлять несколько веточек свежей мяты».

Персиковый крюшон (Peach Cup)

• 1 спелый персик, тщательно очистить и нарезать

• 1 столовая ложка сахарной пудры

• 1 бутылка охлажденного рислинга (Riesling)

• ½ бутылки приличного, но дешевого сухого игристого вина, например французского «Креман» (Crémant), охладить

На дно большого кувшина положите кусочки персика, посыпьте сахарной пудрой и налейте половину порции рислинга. Поместите кувшин в холодильник и подождите 30 минут, пока все вкусы и ароматы в нем не объединятся. Перед подачей на стол влейте оставшийся рислинг и игристое. Если вы добавите еще немного сахарной пудры, то напиток эффектно вспенится.

Рождество

Среди традиционных напитков для зимних праздников – портвейн и мадера, сладкий херес и хороший коньяк.

«Эггног» (Eggnog)

«Эггног», вполне вероятно, не самый забавный напиток из тех, что вы можете выбрать. По этому рецепту можно сделать примерно 10 унций напитка. Этого достаточно для одной большой порции или двух умеренных. Наливайте напиток в те стаканы, которые вам нравятся. Крепкий спиртной напиток тоже выбирайте по своему вкусу, в данном случае подойдут бурбон, темный ром и дешевый французский бренди. Смесь в равных

пропорциях «Бенедиктина» и рома в качестве крепкого компонента получается весьма изысканной.

- *2 унции (максимум) крепкого алкоголя по вашему выбору*
- *2 яйца*
- *1 столовая ложка сахарной пудры*
- *4 унции молока жирностью 5 %*
- *щепотка свеженатертого мускатного ореха*

В коктейльном шейкере безо льда смешайте спиртное, яйца, сахарную пудру, молоко и мускатный орех. Энергично трясите до тех пор, пока у вас не устанут руки, а яйца не взобьются в однородную пену. На это уйдет не меньше минуты, но если можете, трясите дольше. Добавьте лед и встряхивайте до тех пор, пока напиток не станет холодным. Процедите в один или два стакана. «Эггног» перед подачей можно посыпать сверху второй щепоткой мускатного ореха.

Зимние посиделки

Я родом из страны, в которой так холодно, что отмерзают яйца у медной обезьяны – уж простите мне это наше местное выражение! Вы, наверное, думаете, что мы стали профессионалами в зимних напитках, но это не так. Мне бы хотелось, чтобы мои товарищи канадцы обратили особое внимание на это замечание (оно, между прочим, касается и других североамериканцев, живущих в холодном климате: я имею в виду вас, жители штатов Миннесота и Северная Дакота). Больше никогда не пейте ледяной лагер ледяным днем.

Подогретое вино

Для приготовления подогретого вина (оно похоже на европейский глинтвейн) нужно взять самые любимые напитки человечества на основе винограда, слегка подогреть их и добавить очаровательные зимние пряности, разжигая теплые воспоминания об угощениях прошедшего праздника… Что тут может не нравиться? Ага, правильно. Вкус.

Я не знаю, как вы, но лично я не люблю подогретое вино. И если большинство его версий, с которыми вы встретитесь на вечеринках, отвратительны, я нашел следующий рецепт напитка, который варил на горячей плите на своей собственной кухне: он представляет собой синтез других интерпретаций, а результат действительно хорош. Кстати, если у вас нет марли, для трав вы

можете использовать большое ситечко для чая.

Сделайте импровизированный мешочек для пряностей, завязав в кусок марли цедру ½ апельсина, 1 палочку корицы и любую комбинацию следующих пряностей: ½ чайной ложки нарезанного свежего корня имбиря, ½ чайной ложки свеженатертого мускатного ореха, 5 раздавленных почек гвоздики и 5 раздавленных коробочек кардамона. Положите мешочек в неокисляемую кастрюлю, например эмалированную, налейте в нее бутылку легкого красного вина, к примеру гаме нуар (Gamay Noir), и всыпьте ½ стакана коричневого сахара. Да, сахара много: как всегда, секрет удачного горячего напитка – большое количество подсластителя. Нагревайте на маленьком огне и мешайте. Когда от напитка пойдет пар, но он еще не начнет кипеть, влейте 2 унции бренди, еще раз перемешайте, положите в напиток ломтики лимона и подавайте на стол.

Горячий ром со сливочным маслом (Hot Buttered Rum)

Если вы начнете искать рецепты «Горячего Тодди», то найдете их множество. Этот напиток обычно состоит из коричневого крепкого спиртного плюс сахар, корица, может быть, гвоздика и лимонный сок. Однако я предпочитаю горячий ром со сливочным маслом, хотя рецепт напитка чуть более сложный. Этот рецепт я придумал для торонтского бара Martini Club.

- *кружочки апельсина*
- *почки гвоздики*
- *1½ унции темного ямайского рома*
- *¼ унции «Амаретто» (Amaretto)*
- *¼ унции ликера «Гран Марнье» (Grand Marnier)*
- *1 унция свежевыжатого лимонного сока*
- *1 чайная ложка ликера «Черри-бренди» (по желанию)*
- *горячий черный чай*
- *¼ чайной ложки несоленого сливочного масла*

Воткните в апельсин почки гвоздики, прокалывая острым кончиком кожуру. Разрежьте апельсин на толстые кружочки. Возьмите большую огнеупорную кружку. Влейте в нее ром, «Амаретто», «Гран Марнье», лимонный сок, «Черри-бренди» и добавьте 1 целую почку гвоздики. Залейте горячим черным чаем и перемешайте. Добавьте сливочное масло. Положите в напиток кружочки апельсина с гвоздикой.

Глёгг (Glögg)

Вы когда-нибудь замечали бутылки с глёггом в продуктовом отделе ИКЕА? Если вы добавите в него бренди и гвоздику, напиток станет очень вкусным. Или попробуйте приготовить горячий сидр (осторожно нагрейте безалкогольный сидр, добавьте корицу и гвоздику по вкусу, подмешайте коричневый сахар по вкусу, а в конце влейте бурбон). Всем нравится такой напиток.

Встреча Нового года

Вы встречаете Новый год. Мне кажется, что гостям понравится крюшон с шампанским в большой чаше. Я предлагаю вам модернизированный мною старый рецепт из легендарного лондонского отеля «Савой». Если у вас собрались аристократы, в качестве игристого вина возьмите настоящее шампанское. Если в гостях у вас люди обычного происхождения, прекрасно подойдут кава или креман.

Крюшон с шампанским (Champagne cup)

• 2 бутылки охлажденного игристого вина

• ½ унции «Гран Марнье» (Grand Marnier)

• 1½ унция ликера «Мараскино» (Maraschino), при необходимости замените его «Амаретто» (Amaretto)

• длинные полоски огуречной кожицы

• цедра 1 лимона

• 1 апельсин, нарезать кружочками

• ¼ ананаса, нарезать кусочками

• 4 чайные ложки сахарной пудры

• листья мяты, которые гости могут добавлять сами по желанию; подайте в отдельной миске

Возьмите большую сервировочную емкость, положите в нее крупные кубики льда. Влейте вино, «Гран Марнье» и «Мараскино». Положите полоски огуречной кожицы, лимонную цедру, кружочки апельсина и кусочки ананаса. Тщательно перемешайте. Всыпьте сахарную пудру, которая вновь активирует пузырьки. Подавайте на стол вместе с мисочкой листьев мяты.

«Френч 75» (French 75)

Еще один вариант игристого напитка, который подойдет для компактной группы гостей, – это небольшие порции коктейля «Френч 75» (French 75). Напиток назван в честь 75-миллиметрового артиллерийского орудия, стоявшего на вооружении французской армии во время Первой мировой войны.

Напиток убийствен, как и орудие. Это потрясающий способ с толком употребить бутылку игристого вина, если его остатков не хватает на полный бокал для каждого гостя.

- *2 унции джина*
- *1 унция свежевыжатого лимонного сока*
- *1 чайная ложка сахарной пудры*
- *шампанское или другое сухое игристое вино для долива*
- *завиток лимонной цедры (по желанию)*

Возьмите шейкер, заполните его льдом, добавьте джин, лимонный сок и сахар. Тщательно встряхните. Процедите смесь в бокал-флейту, долейте шампанским. По желанию украсьте завитком лимонной цедры.

Аперитивы, или То, что пьют до обеда

У него есть редкая для напитков сила, да и вообще в нем скрыто нечто, способное вас развеселить.

Кингсли Эмис о коктейле «Негрони»

Среди многих таинственных закоулков местного магазина, где продают спиртное, мало что столь сильно сбивает с толку новичка, как ряд (или угол), где вас ожидают таинственные напитки. Если вы обитаете далеко от мультикультурной толкотни большого города или скопления иммигрантов с юга Европы, вам придется стереть слой пыли с этих бутылок, чтобы увидеть отчетливую красноту «Кампари» (Campari), поблекшие ренессансные оттенки желто-зеленого «Шартреза» (Chartreuse) или мультяшный ярко-оранжевый цвет «Апероля» (Aperol). Названия марок напитков смело и гордо возвещают о себе, эти бутылки заносчивы, будто важные персоны, и поверьте, это именно так. Во Франции и в Италии (или еще где-нибудь) они значат больше, чем вы можете себе вообразить. Поздравляю, вы вступили в загадочный мир европейских травяных ликеров и биттеров, основная цель которых в этом мире – заставить европейцев чувствовать, что они не просто пьянствуют, а придерживаются здорового гастрономического режима. Большинство упоминаемых здесь продуктов играют в ежедневной европейской жизни роль аперитивов или дижестивов. Эти французско-итальянские названия свидетельствуют о средиземноморском происхождении. Кстати, представления южных европейцев о лечебных свойствах алкогольных напитков с научной точки зрения обычно сомнительны.

Большинство знаменитых аперитивов и дижестивов появились в пору разнузданного шарлатанства, пережитка того времени, когда чудодейственные снадобья, обещавшие облегчить пищеварение, продавались где угодно. Люди придумывали рецепт и пили эти жидкости как спасительное оружие в вечной войне с растревоженным брюхом.

Вот как это действует. Правильная трапеза на юге Европы начинается с аперитива. Это французский термин, по-итальянски такой напиток называется «аперитиво». В любом случае слово происходит от латинского *aperire*, то есть «открывать». Алкогольная нагрузка этого продукта скромная – примерно от 10

до 30 %, и подавая более крепкий аперитив, его следует разбавлять. В качестве «разбавителя» может выступать бокал сухого вина, например хереса или шампанского, или продукт, который специально придуман для употребления перед едой. В этом случае он зачастую содержит вышеупомянутое ботаническое варево из трав, кореньев, пряностей и цветов. Люди клянутся, что эти напитки действуют как профилактическое средство против боли в желудке, к сожалению, рецепты чаще всего держатся в секрете и предназначены только для узкого круга.

Конечно, это соблазняет фанатов спиртного доискиваться, из чего состоят напитки, рецепты которых неизменно держатся в секрете. Кто-то пытается унюхать запах горечавки или тимьяна, но верны ли их ощущения? Можно незаконно проникнуть в тайное убежище, как в фильме «Миссия невыполнима», и украсть древние манускрипты, скрывающие рецепт травяного ликера, – или списки ингредиентов, которые пытался раздобыть я, – и все равно никогда не узнать, что содержится в бутылках. Поэтому нет нужды гадать, лучше сесть и наслаждаться каждым глотком, этим блаженством настоящей гармонии.

Нынче стало модно, в том числе за пределами Южной Европы, начинать и заканчивать трапезу особым напитком. Поэтому не так уж редко можно увидеть итальянские дижестивы в Великобритании и Соединенных Штатах даже в ресторанах, не имеющих никакого отношения к средиземноморской кухне. В Чикаго, например, есть бар под названием Billy Sunday, в котором имеется меню дижестивов и подвал с этими напитками – свидетельство того, что лучшие рестораны умеют обходиться с

винами. Аперитивы в англоязычных странах обязаны своим появлением интригующему горько-сладкому вкусу и романтике солнечного юга Европы, а вовсе не представлениям о работе пищеварительной системы. Однако признаюсь, что, когда у меня бунтует кишечник, я тянусь за бутылкой травяного ликера «Фернет-Бранка» (Fernet-Branca). Ведь этот напиток не повредит, правда?

А может, средиземноморская зацикленность на пищеварении – это просто оправдание желания напиться? С определенной точки зрения травяной ликер – это духовный предок печенья без глютена: предполагается, что он благотворно действует на здоровье данного человека, но часто все дело в приятном вкусе, а разные умные рассуждения – возможно, просто вздор. В этой главе я представляю некоторые наиболее популярные европейские аперитивы и предлагаю несколько распространенных способов их приготовления и употребления. Существует великое множество напитков, но именно с этих все и начинается. Bon appétit!

Среди аперитивов, которым отведено значительное место в этой книге, я уделяю особое внимание вермуту. Это превосходное начало трапезы, если вермут свежий и ароматный; он подается со льдом и с завитком апельсиновой цедры, если напиток сладкий, и с завитком лимонной цедры, если вермут сухой. (Подробно об этом вине читайте выше) Сухой херес следует подавать к соленым продуктам, дарам моря и/или к испанским блюдам. Чтобы найти подходящий херес, ищите на этикетке слова «Фино» (fino), «Мансанилья» (manzanilla) или «Амонтильядо» (amontillado). И игристые вина любого качества, включая каву и просекко, тоже подойдут в качестве аперитива.

«Кампари»

Как пить: перемешайте примерно 1½ унции «Кампари» и по крайней мере вдвое больше содовой; подавайте с завитком апельсиновой цедры или с кружочком апельсина или же приготовьте коктейль «Негрони» (см. рецепт ниже).

Хотя цвет «Кампари» (Campari) густо-красный и напиток всегда выглядит привлекательно, но этот итальянский биттер – один из тех кулинарных феноменов, которые разделяют человечество на две враждующие половины, что в прямом смысле горько. Некоторые просто не переносят слегка лимонную горечь «Кампари». Для других она не только прекрасна, она – неотъемлемый элемент ритуала. И даже те, кто обожает «Кампари», стараются смягчить его содовой или бархатистым

покровом «Негрони». Хотя на вкус «Кампари» такой же горький, как травяные дижестивы амаро, всегда пейте «Кампари» до обеда, а не после него. Соперники/альтернативы «Кампари» – «Люксардо Биттер» (Luxardo Bitter) и биттер «Гран Классико» (Gran Classico).

«Негрони» (Negroni)

Я готов держать пари, что большая часть «Кампари», которую используют за пределами Италии, идет на приготовление коктейля «Негрони», который придумал эксцентричный флорентийский аристократ в начале XX века (кроме того, он путешествовал по Штатам, интересуясь родео). Этот коктейль весьма популярен в англоязычном мире.

Существует бесчисленное количество рецептов этого коктейля, но, как и многие другие любители итальянских аперитивов, я предпочитаю Евклидову элегантность пропорции 1:1:1 между джином, «Кампари» и (свежим) сладким вермутом. Мне нравится взять стакан рокс, положить в него кубика три льда среднего размера, добавить все напитки и мешать, пока коктейль не станет холодным. Потом я добавляю завиток цедры или кружок апельсина, либо, если мне хочется все украсить, – и то и другое. Не хотите ни того ни другого? И это тоже хорошо. Существует научная теория, согласно которой «Негрони» невозможно испортить. Коктейльный гуру Гас Рейган, который написал целую книгу про «Негрони», пишет: «Вы можете наказать меня и обозвать вруном, если коктейль не получится вкусным, когда вы смешаете ингредиенты в тех пропорциях, в каких вам заблагорассудится».

«Апероль»

Как пить: перемешайте 1½–2 унции «Апероля» и по крайней мере в два раза больше содовой; подавайте с завитком или кружочком апельсина или приготовьте «Апероль-шприц» (см. рецепт ниже).

«Апероль» (Aperol) – самый коммерчески успешный итальянский алкогольный напиток, он имеет семейное сходство с «Кампари». Оба напитка производит компания Gruppo Campari, но «Апероль» – напиток гораздо более легкий, в нем 11 % алкоголя по сравнению примерно с 24 % в «Кампари» (крепость может варьироваться в зависимости от страны-экспортера). В «Апероле» тоже нотка хинина оттеняется большим количеством сладкого цитрусового вкуса. Если вы с трудом выдерживаете «Кампари» даже с содовой, «Апероль» может сработать как «стартовый»

наркотик, с регулярного приема которого начнется привыкание.

Вы никогда не увидите, как люди пьют «Апероль» сам по себе. Чаще всего из него делают «Апероль-шприц» с просекко и содовой. И если «Апероль-шприц» готовят только из итальянских ингредиентов, то шприц как таковой – напиток не только итальянский, но и австрийский. (Весной практически на каждом столе в венских патио вы увидите предательски оранжевый «Апероль-шприц».)

«Апероль-шприц» (Aperol Spritz)

Хотите освежиться еще больше? Используйте указанные в скобках количества ингредиентов.

- *1½ (2) унция «Апероля»*
- *2 (3) унции просекко или иного сухого игристого вина*
- *сплэш (примерно ⅛ унции) содовой воды или по вкусу*
- *1 кружок апельсина для украшения*

В винном бокале или в стакане рокс со льдом осторожно перемешайте «Апероль», просекко и содовую. Подавайте, украсив кружочком апельсина.

Пастис

Как пить: возьмите высокий стакан и добавьте 5 частей воды в 1 часть пастиса (скажем, в 1½ унции).

Как вы уже знаете из главы про абсент, во Франции этот печально известный алкогольный напиток (напрасно) был объявлен вне закона в 1915 году. Это освободило вакансию для нового напитка с анисовым вкусом, который уверенно шагнул в золотой час провансальского дня, когда солнце клонится к закату и начинает спадать жара. Пастис (Pastis) очень похож на абсент своим ясным, напористым, ярким вкусом лакрицы, но он слаще абсента и в его составе нет полыни. Самыми главными марками пастиса стали «Рикар» (Ricard) и «Перно» (Pernod), еще вам наверняка попадется «Баранис» (Baranis) и «51», особенно во Франции. Когда вы пьете пастис, то, как правило, разбавляете его, доливая примерно 5 частей холодной воды на 1 часть пастиса. Вы заметите эффект узо: пастис станет непрозрачным.

Пастис принадлежит к целому семейству средиземноморских ликеров с анисовым вкусом: среди них узо из Греции, самбука и анизетт из Италии, арак из Ливана и так далее. Хороши некоторые виды турецкой ракии, но в категории лакричных спиртных напитков ничто не сравнится по элегантности и изысканности с пастисом «Рикар».

«Лилле»

Как пить: налейте примерно 3 унции «Лилле» в стакан со льдом и украсьте завитком апельсиновой цедры.

«Лилле» (Lillet) извека существовало в тени других, более ярких вин Бордо. Вероятно, не стоит винить человечество за то, что оно проглядело «Лилле» и сосредоточилось на некоторых других превосходных винах, возможно, лучших в истории. Однако нельзя не сказать пару слов о «бордоском аперитиве», как его именуют на родине, – крепленом вине, которое можно назвать более сладким и фруктовым родственником вермута. «Лилле Блан» (Lillet Blanc) – ингредиент большого количества коктейлей, два самых распространенных из них называются «Веспер» (Vesper) и «Двадцатый век» (Twentieth century). А если вы кажетесь себе живым мертвецом, попробуйте коктейль «Оживитель трупов» (Corpse Reviver).

«Оживитель трупов № 2» (Corpse Reviver № 2)

«Лилле» – мягкая, но прочная основа этого освежающего коктейля. Придумали его, скорее всего, в 20-х годах XX века в лондонском отеле «Савой», и это единственный популярный долгожитель из когда-то разнообразной категории коктейлей под названием «Оживитель трупов». Они предназначались для лечения похмелья, откуда и взялось такое название.

- *1 унция сухого джина*
- *1 унция «Лилле Блан»*
- *1 унция ликера «Куантро» (Cointreau)*
- *1 унция свежевыжатого лимонного сока*
- *2–3 капли абсента (или пастиса)*

Возьмите шейкер и заполните его льдом наполовину. Влейте все ингредиенты и тщательно потрясите. Процедите в охлажденный бокал для коктейля.

«Дюбонне» (Dubbonnet)

Налейте 3 унции напитка в стакан со льдом, украсьте завитком лимонной цедры или соедините с джином, как описано ниже.

«Дюбонне Руж» (Dubonnet Rouge) готовят из винограда сортов гренаш, мускат и кариньян, а затем выдерживают в дубовых бочках с такими натуральными ароматизаторами, как апельсиновая цедра, кофейные зерна, хинин и – ну, разумеется! – с «секретными пряностями». Вы можете подумать, что «Дюбонне»

(Dubonnet) в широком смысле похож на сладкий вермут, но он гораздо слаще, менее горький, с еле ощутимыми нотками шоколада и некоторых зимних ароматов. Это любимый напиток английской королевской семьи. Вот, кстати, была суматоха, когда королева Елизавета, прибыв на лондонский стадион для крикета Lord's в 2009 году, пожелала испить «Дюбонне», а его нигде поблизости не нашлось!

Когда «Дюбонне» выливается из бутылки, может показаться, что он клейко-сладкий, но любители и знатоки «Дюбонне» (не может же быть, что это только я да еще несколько восьмидесятилетних англичанок!) помнят, как он восхитителен, когда его соединяют со льдом, джином и лимонной цедрой. «Дюбонне» прекрасно сочетается с большим количеством крепких спиртных напитков, а не только с джином. Он фигурировал во многих коктейлях, которые в 1910–1940-х годах были пределом мечтаний. Вот один из них:

Коктейль с «Дюбонне» (Dubbonnet Cocktail)

• 1½ унции «Дюбонне»

• 1½ унции джина – попробуйте «Плимут» (Plymouth), «Бульдог» (Bulldog) или «Бифитер» (Beefeater)

• 1 завиток лимонной цедры

Налейте в смесительный стакан со льдом «Дюбонне» и джин. Перемешайте и процедите в маленький охлажденный бокал для коктейля. Выжмите на напиток маленький кусок лимонной цедры и положите ее в бокал.

В некоторые версии этого рецепта добавляют ¼ унции свежевыжатого лимонного сока. Для меня такой коктейль получается слишком кислым, но вы сами попробуйте. Я также люблю влить в напиток пару дэшей лавандового биттера.

«Кир» и «Кир рояль» (Kir, Kir Royale)

Хотя дижонский подарок к обеденному часу придумал не Феликс Кир, он, безусловно, заслужил честь дать свое имя напитку. Местные жители к тому времени уже более века вовсю смешивали два местных продукта – «Крем де кассис» (Crème de cassis), черносмородиновый ликер, и Алиготе (Aligoté), белое вино, сухое, как пергамент.

Кир был священником и участником движения Сопротивления, вызволил сотни людей из лагеря, едва не погиб от рук нацистов и стал после войны мэром Дижона. Многих высоких сановников и политиков, посещавших Дижон, он угощал

напитком из смородинового ликера и вина, получившим в его честь название «Кир».

«Кир», этот чудесный коктейль-аперитив из Бургундии, вкуснее всего, если он приготовлен из 1 части черносмородинового ликера и 4 частей сухого белого вина, особенно алиготе. Но вы может взять любое сухое белое вино. По моему мнению, из 1 части черносмородинового ликера и 6 частей шампанского или кремана получается звездный «Кир рояль». Попробуйте использовать самое настоящее шампанское, а не просто креман – это именно тот случай, когда, я думаю, есть смысл потратить лишние деньги. Рассыпчатая сухость шампанского прекрасно сочетается с легким вкусом ликера. «Кир рояль» с просекко кажется мне недостаточно разумной идеей – напиток получается слишком сладким.

Дижестивы, или То, что пьют после обеда

– Постойте, – сказал Ринальди, – пожалуй, не мешает выпить. – Он открыл свой сундучок и вынул бутылку. – Только не стрега, – сказал я.

– Нет. Граппа.

– Идет[6].

Эрнест Хемингуэй, «Прощай, оружие!»

Двойник аперитива в конце трапезы – дижестив, он предназначен для того, чтобы «согреть» желудок и помочь пищеварению *после* еды. Вполне вероятно, что это наследие прошлого, представление древних римлян о том, что желудок «варит» пищу второй раз, когда идет процесс ее усвоения. Для решения задачи пищеварения существуют не только специальные напитки, но и особый способ их приготовления. Франция дала нам «Шартрез» (Chartreuse) и множество других менее знаменитых дижестивов, большинство из которых трудно разыскать за пределами Франции. А по-настоящему мировой рынок дижестивов завоевали итальянцы. Иностранцы научились с радостью подчиняться сомнительному удовольствию завершать работу пищеварительной фабрики пресыщенно засахаренным, но подсушивающе горьким стаканчиком амаро. Это категория коричневых ликеров, вкус которых даже пылким любителям напоминает лекарство.

Определенные крепкие напитки также подают в качестве дижестивов, что объясняет их местоположение в конце ресторанных меню: обычно таким образом используются граппа, коньяк, виски, арманьяк и кальвадос. Шотландский виски на удивление популярен в странах Средиземноморья. Франция – самый большой потребитель скотча на душу населения, а ритуал дижестива, вероятно, объясняет, почему это происходит.

Дижестивы следует подавать после любых сладких десертных вин, например сотерна (Sauternes), «Вин санто» (Vin santo), хереса «Педро Хименес» (Pedro Ximénez sherry), а не до них.

Я выдвину на первый план несколько хорошо известных дижестивов и представлю один-два простых способа их подачи.

Амаро

Как пить: 1–2 унции чистого амаро или с небольшим количеством воды. Также употребляется в коктейлях.

Маленький стаканчик амаро (amaro) – аутентичный итальянский способ закончить трапезу. Амаро – это варево из спирта, сахара и растительного сырья. Их готовят по всему Апеннинскому сапогу, и каждая марка имеет свой собственный характерный вкус: от жженого сахара выразительной «Аверны» (Averna) до свежего травяного дуновения горного ветра «Браулио» (Braulio).

Хотя в Италии существуют марки амаро высшего сорта, например «Сибилла» (Sibilla) и «Нонино» (Nonino), большинство амаро восхитительно дешевые, и они находят дорогу в ресторанные меню послеобеденных напитков. Разумно заказать амаро в конце трапезы в ресторане, когда нужно усмирить свою компанию. «Кто хочет амаро?! – кричите вы. – Поднимите руки». Никто не заподозрит вас в том, что вы просто-напросто не хотите, чтобы в ваш счет вписали дорогой виски «Джонни Уокер Блю» (Johnnie Walker Blue).

Фернет обычно считают подкатегорией амаро – это самый горький из всех горьких ликеров, с наименьшим количеством сахара. Самая популярная марка этого напитка – «Фернет-Бранка» (Fernet-Branca), но существуют и альтернативы, в том числе фернет Letherbee из Чикаго, который настолько горек, что может заставить рудиментарную часть вашего мозга, оставшуюся от лесного примата, завизжать в панике от угрозы отравления, когда вы будете проталкивать в себя через сдавленное спазмом горло каждый крошечный глоток. Фернет появляется также и в коктейлях, самый известный из которых назван по имени моего родного города.

Коктейль «Торонто» (Toronto Cocktail)

- *2 унции ржаного виски, в идеале канадского*
- *¼ унции «Фернет-Бранка» или другого фернета*
- *¼ унции простого сиропа*
- *2 дэша «Ангостуры» (Angostura)*
- *завиток апельсиновой или лимонной цедры для украшения*

Налейте в смесительный стакан виски, фернет, сироп и биттер, перемешайте со льдом. Процедите в бокал для коктейля. Выжмите цедру прямо в напиток, чтобы эфирные масла разбрызгались по его поверхности. Киньте цедру в бокал.

«Егермайстер» и «Цвак Уникум»

Как пить: подавайте примерно 1½ унции «Егермайстера» со льдом или с колой.

Не только итальянцы венчают сытную трапезу темным, как чернила, зельем, в котором растворены неведомые горькие травы: в Центральной Европе есть такая же традиция. В Германии самая коммерчески успешная марка – это знаменитый «Егермайстер» (Jägermeister), который наиболее известен в Северной Америке (я уверен, что и в других странах) как дешевый напиток в рок-н-ролльных барах. Популярность «Егера» среди рокеров – это результат превосходной маркетинговой стратегии американского импортера этого напитка в 1970-х. Поспособствовала популярности и упаковка, которая выглядит несомненно круто. Я не думаю, что многие, несмотря на мои слова, кинутся пить «Егер» как дижестив, но, клянусь, его стоит попробовать.

Упомяну мимоходом еще «Цвак Уникум» (Zwack Unicum) родом из Венгрии, это альтернатива «Егеру», которая некоторым покажется более вкусной и изощренной.

«Шартрёз»

Как пить: подайте 1 или 2 унции неразбавленного «Шартреза» или добавив в него сплэш холодной воды. Также это привычный ингредиент для коктейлей.

Наиболее знаменитый французский травяной дижестив, он гармонично нежный в сравнении с некоторыми его итальянскими жесткими родственниками. Его готовят монахи-картезианцы близ Гренобля, это напиток сладкий, со сложным вкусом, в котором можно различить алоэ, корень дягиля, аир, шафран и еще 125 других поразительных, пока еще секретных, составляющих из растительного мира.

Существует две главные разновидности «Шартреза» (Chartreuse), которые люди называют желтой и зеленой (но на этикетке обоих указан просто «Шартрез»). Также имеются и некоторые дорогие особые виды этого напитка. Обычный старый желтый «Шартрез» имеет крепость 40 %: он, к слову, пахнет маршмеллоу – а вот вам и рифма для запоминания. Если вы добавите в него немного воды, то проявятся ароматы цветов и пряностей.

Зеленый «Шартрез», судя по всему, более популярен. На мой вкус, зеленый напиток более чистый и свежий, чем желтый. Он похож на порыв альпийского ветра, а желтый – это десерт из

сахара и цветов.

Оба вида «Шартреза» входят в состав многих коктейлей, зачастую достаточно ¼ унции, чтобы добавить немного травяного вкуса и аромата. «Бижу» – пример коктейля, который не сдерживает напор «Шартреза».

«Бижу» (Bijou)

• 1 унция джина категории «Лондон драй» (London dry)
• 1 унция сладкого вермута
• 1 унция зеленого «Шартреза»
• 1–2 дэша апельсинового биттера
• завиток апельсиновой цедры для украшения

Положите в смесительный стакан лед и влейте джин, вермут, «Шартрез» и биттер. Перемешайте и процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте завитком апельсиновой цедры и подавайте.

Стрега

Как пить: подавайте примерно 1½ унции стреги со льдом.

Стрега (Strega) по цвету похожа на желтый «Шартрез». Она заканчивает трапезу приятным горько-сладким, цветочным, хвойно-овощным крещендо. Родом она из Беневенто – города в южноитальянском регионе Калабрия, и окружена местными колдовскими поверьями. Название в переводе означает «ведьма», а отсюда и образы колдуний на упаковке.

Напитки, которые можно пить как до, так и после обеда

Некоторые из этих продуктов многосторонние, они могут быть как аперитивами, так и дижестивами в зависимости от того, когда их подают. Этот аперитивно-дижестивный предмет не точная наука, да и не наука вовсе.

«Пунт э Мес»

Как пить: подавайте примерно 2 унции «Пунт э Мес» со льдом с завитком апельсиновой цедры. То же можно найти во многих коктейлях, особенно в современных.

«Пунт э Мес» (Punt e Mes) обычно относят к категории

вермутов, поскольку его готовят на основе вина, но напиток настолько густой и горький, что легко может работать дижестивом, если его пить неразбавленным и холодным или с небольшим количеством льда.

«Чинар»

Как пить: подавайте примерно 2 унции «Чинара» со сплэшем холодной воды, или со льдом и завитком апельсиновой кожуры. Или с тоником и завитком лимонной кожуры.

«Чинар» (Cynar) – узнаваемая марка, поскольку на его этикетке изображен большой зеленый артишок. Технически это амаро, причем появившийся относительно недавно: его дебют состоялся в 1952 году. Люди часто думают, что это отдельная категория напитка, «артишоковый ликер», поскольку он содержит цинарин, экстракт артишока.

По-моему, «Чинар» по вкусу совсем не напоминает артишок. Это садовый вариант амаро, горький от жженого сахара. Но упорный намек на содержание артишока связан с древнеитальянским поверьем о том, что артишоки стимулируют работу желчного пузыря и печени.

Чаще всего «Чинар» подают как дижестив, со льдом. Но я призываю вас попробовать его перед обедом с содовой и завитком апельсиновой цедры, или как шприц с просекко и содовой, или с тоником. Последний напиток мне кажется особенно вкусным.

«Бехеровка»

Как пить: подавайте примерно 1½ унции «Бехеровки» с 3 унциями (не меньше!) тоника и завитком лимонной цедры.

Вклад Чешской Республики в горькие ликеры, полагают, сыграл свою роль в бедах XX века. Британский лорд Уолтер Ренсимен был посланником премьер-министра Невилла Чемберлена в нацистской Германии в конце 30-х годов: он отвечал за дискуссию о Судетах. Кое-кто утверждал, что он провалил эти переговоры, перебрав «Бехеровки» (Becherovka). А он, может, и не пил вовсе. Попробуйте этот фернет со льдом, тоником и завитком лимонной цедры, чтобы проверить, насколько вы тоже к ней восприимчивы. Разбавленная и ослабленная сухим и резким привкусом хинина, «Бехеровка» становится ароматным удовольствием и бодрит не меньше, чем джин. Чехи называют эту смесь «бетоном», хотя, думаю, название

это слишком тяжело для такого веселого напитка, «очистителя» вкусовых рецепторов.

Коктейли на случай полного отчаяния

Импровизация – это чудесно. Но дело в том, что вы не можете импровизировать, пока точно не знаете, зачем это делаете.

Кристофер Уокен

Хуже всего внезапно обнаружить, что на вечеринке вы мрачно, раз за разом наливаете в стакан хайбол один и тот же унылый напиток – ром с колой, или джин с тоником, или виски с имбирным элем, – как бы вы ни любили любой из них. Вы крутите стакан, кубики постукивают о стенки. Вы пытаетесь рассчитать, сколько вам нужно спиртного, чтобы справиться со следующим смертельно скучным разговором, затем добавляете всего один коктейль – и ввязываетесь в драку. Такое питие, к счастью, редко доводит до более зловещих событий. Но мрачное настроение нападает на нас не так уж редко. А все потому, что мы, бывает, в спешке готовимся к шумной вечеринке, или не ощущаем прилива творческих сил, или вынуждены готовить коктейли там, где не хватает нужных ингредиентов.

Друзья, у меня в запасе есть отличная штука для тех спонтанных вечеров, когда нет ни времени, ни возможности приготовить нечто сложное. Я называю эти напитки ад-хоктейлями (от латинского *ad hoc* – для данного случая). Это традиционные, вкусные коктейли, упрощенные до абсурда, до двух-трех легкодоступных ингредиентов. Они, конечно, менее вкусные, но в указанных обстоятельствах вполне приемлемы.

Коктейль «Мохито» – сложный, правильно? Отмерить, выжать, смешать и, конечно, растереть листья мяты. Мой брат нашел решение: он изобрел нечто, названое им «нехитрый мохито». Напиток состоит всего лишь из белого рома и лимонно-лаймовой содовой (например, «Спрайта»), причем пропорции не важны. Если вам не хватает вкуса мяты, пожуйте мятную жвачку. Результат? Вы выиграли время на отдых, и в любой спешке вы всегда наготове. Что более важно, вам не нужно по пути на вечеринку озадачиваться поиском этой чертовой свежей мяты.

Ад-хоктейлям может не хватать баланса вкуса и изощренности, но эти недостатки компенсируются скоростью приготовления, помноженной на изобретательность и ловкость бармена. Это простота в объятиях вкуса. Это одновременно утоление жажды и легкость общения.

Скорость приготовления, помноженная на изобретательность и ловкость бармена.

Приготовьте «Манхэттен за 15 долларов в день» – это одно из моих изобретений на скорую руку. Состоит он из североамериканского виски (только, ради всего святого, не берите дорогой напиток) и вишневой колы: их соединяют и употребляют с большим удовольствием. «Дайкири депаннер» (название происходит от канадско-французского слова, означающего «круглосуточный магазин») однажды помог мне на вечеринке разговориться с незнакомцами, когда я внезапно обнаружил, что друзья, с которыми я пришел, куда-то исчезли. Вы думаете, я тайком удалился в смущении? Нет! Внезапно оказавшись посторонним в чужой компании, я занялся приготовлением странного напитка. Намешав серию легких шипучих «Дайкири», я в результате подружился с новыми людьми. Нужда – мать изобретений, оказалось, что «Дайкири депаннер» – мать решений.

Рецепты

«Дайкири депаннер» (Dépanneur Daiquiri)

• Белый ром, готовый лимонад, сладкая содовая со вкусом лайма (например, Lime Crush или Jarritos Lime). Используйте фальшивого лайма в два раза больше, чем фальшивого лимона.

«Манхэттен за 15 долларов в день» (Manhattan on $15 a day)

• 1½ унции канадского виски

• вишневая кола

Положите в стакан рокс (если имеется) лед и налейте виски. Слегка взболтайте. Долейте вишневой колой.

«Как бы космополитен» (Un-Cosmopolitan)

• 1½ унции водки

• вишневый «Кулэйд» (Kool-Aid), растворимый порошок для приготовления прохладительных напитков

• апельсиновая содовая

Положите в детскую кружку-непроливайку лед, налейте водку и насыпьте вишневый порошок. Закройте крышкой. Потрясите. Добавьте сплэш апельсиновой содовой и наслаждайтесь.

«Почти белый русский № 1» (Off-White Russian № 1)

• 1 унция водки
• 8 унций (250 мл) шоколадного молока в пакете

Налейте водку в пакет с шоколадным молоком. Закройте крышку. Потрясите. Пейте через соломинку, если ее найдете.

«Почти белый русский № 2» (Off-White Russian № 2)
• водка
• марочный холодный кофе

Для этого коктейля я бы порекомендовал холодный кофе марки Mr. Brown, его производят на Тайване и разливают в маленькие жестяные баночки. (Mr. Brown был вовлечен в небольшой меламиновый скандал.) Если вы живете в Канаде или на северо-востоке Соединенных Штатов, то возьмите холодный кофе компании Tim Hortons и, конечно, знаменитый Iced Capp. Холодный кофе в стеклянных бутылках из «Старбакса» тоже подойдет, но он слишком роскошный для этих упражнений, поэтому используйте его в крайнем случае. Если говорить о пропорциях, то вы совершенно свободны.

«Шеррибул» (Sherribull, известный также как Bull Sherrier)
Перемешайте 1 часть энергетического напитка «Ред Булл» (Red Bull) и 1 часть хереса. Одно из достоинств напитка «Шеррибул» состоит в том, что он не даст вам заснуть. Ну хорошо, не одно из, а единственное.

Как приготовить коктейль «Олд-Фэшенд» в самолете (и другие коктейли, которые можно сделать в самолете)

В наши дни в специализированных магазинах продаются наборы для коктейлей, которые можно взять с собой в самолет, поэтому вы сможете приготовить свои собственные великолепные напитки прямо в полете. Если у вас в наборе не слишком много приспособлений или вы не настолько предусмотрительны, найдите и купите крошечные бутылочки «Ангостуры» на две порции на «непредвиденный случай». (Я нашел такие бутылочки на сайте thewhiskyexchange.com). Во время следующего полета попросите виски со льдом и пакетик сахара. Я обнаружил, что стюарды снисходительно относятся к причудам улыбающихся и вежливых людей, поэтому ведите себя пристойно… и попросите немного апельсинового сока. Налейте сок в стакан с виски со льдом, всыпьте сахар и перемешайте. А для заключительного

штриха достаньте из заднего кармана бутылочку «Ангостуры» и…

Вот что еще можно сделать с крошечными бутылочками «Ангостуры» и пакетиками сахара. Если в мини-баре вашего номера отеля вы нашли неизвестное игристое вино или вино вам поставили в качестве комплимента (такое случается в Лас-Вегасе), а оно оказалось ужасным, превратите его в замену коктейля с шампанским. Насыпьте на дно стакана сахар и накапайте «Ангостуру». Долейте игристым. Не идеально, но, возможно, это вполне удачный опыт.

Вот что еще можно положить в задний карман. Если вы сможете выклянчить примерно ½ унции меда и два-три ломтика лимона, положите их в стакан, потом налейте джин (или, если вы в стесненных обстоятельствах, водку) и тщательно перемешайте. Теперь у вас получился коктейль «Высший сорт» (Bee's Knees) или что-то вроде того. Скажите людям, которые будут смотреть на вас искоса, что это коктейль эпохи сухого закона, а значит, безупречный с точки зрения юстиции.

Коктейль «Батанга» (Batanga) – это всего лишь текила, сок лайма и кола (плюс, в идеале, ободок из соли). Если у вас имеется текила и вы можете найти ломтики лайма и аппарат с газировкой, считайте, что со всем разобрались.

Как правило, запомнив рецепты коктейлей, вы сумеете справиться с их приготовлением в самых разных ситуациях. Как-то раз, ожидая рейс компании KLM в торонтском аэропорту Пирсон, я приготовил ад-хоктейль «Френч 75» из посредственного розового игристого вина, безымянного бренди и пакетика сахара, который взял со стойки в кафетерии, а также лимонного сока, выжатого из ломтиков лимона, найденных в баре. Делайте то, что вы должны делать. Если вы можете сохранить спокойствие в такой повседневной ситуации и сымпровизировать сносный напиток, при этом выглядя пристойно, поздравляю: вы стали истинным знатоком.

Что еще почитать

Эта книга задумывалась лишь как предисловие к пониманию напитков. Но река знаний неисчерпаема, и вот заслуживающие доверия источники, которые вас могут многому научить.

Коктейли

Berry Jeff. «Beachbum». *Potions of the Caribbean*. New York: Cocktail Kingdom, 2015. Специализированная книга, где собрано множество гавайских напитков от настоящего эксперта этого жанра.

Clarke Paul. *The Cocktail Chronicles*. Nashville: Spring House Press, 2015. Почитайте эту книгу, чтобы разобраться, что произошло в мире коктейлей во время нынешней революции, с рецептами, которые можно приготовить дома.

Craddock Harry. *The Savoy Cocktail Book*. London: Pavillion Books, 1999 (репринт издания 1930 года). Из всех доступных старых книг о коктейлях эта самая убедительная.

Kaplan David, Fauchald Nick and Day Alex. *Death & Co.: Modern Classic Cocktails*. Berkley: Ten Speed Press, 2014. Из всех достойных книг о новых коктейлях в этой содержатся рецепты тех напитков, которые хочется приготовить и выпить.

Morgenthaler Jeffrey, with Holmberg Martha. *The Bar Book*. San Francisco: Chronicle Books, 2014. Техника приготовления коктейлей изучается в малейших деталях, доступно для тех, кто по-настоящему хочет все делать правильно.

Wondrich David. *Imbibe*. Rev. ed. New York: TarcherPerigee, 2015. Ранняя история коктейлей, рассказанная через детальное исследование карьеры и работ яркого американского бармена XIX века, «профессора» Джерри Томаса, а также рассказ о том, как хорошо приготовить его коктейли. Самая полезная книга для осмысления того, что такое коктейли и откуда они появились.

Виски

Broom Dave. *Whisky: The Manual*. London: Mitchell Beazley, 2014. Чудесный справочник по ежедневному питью виски, написанный потрясающим парнем, который сильнее, чем я, одержим идеей приготовления коктейлей.

Buxton Ian. *101 Whiskies to Try before You Die*. London: Hachette,

2010. В названии все уже сказано.

De Kergommeaux Davin. *Canadian Whisky: The Portable Expert*. Toronto: McClelland & Stewart, 2012. Основательная и хорошо написанная книга, которая должна быть у всех любителей канадского виски.

Другие крепкие спиртные напитки

Broom Dave. *Gin: The Manual*. London: Mitchell Beazley, 2015. И вновь старина Дейв Брум и, как всегда, информативен.

Curtis Wayne. *And a Bottle of Rum*. New York: Three Rivers Press, 2007. Всеобъемлющая история рома, в том числе трезвые главы о рабстве.

Stewart Amy. *The Drunken Botanist*. Chapel Hill: Algonquin Books, 2013. Забавная история о растениях, которые продолжают жить в спиртных напитках. Здесь же содержатся сведения о том, что же это такое – европейские биттеры.

Пиво

Beaumont Stephen. *The Beer & Food Companion*. London: Jacqui Small, 2015. Это единственная книга про пиво, в которой нуждается непостоянный любитель пива: в ней имеется вся информация, необходимая для того, чтобы выбрать пиво для себя, и идеи о том, с чем его пить, и все это написано трезвой рукой настоящего эксперта.

Вино

Asimov Eric and Florence Fabricant. *Wine with Food: Pairing Notes and Recipes from the New York Times*. New York: Rizzoli, 2014. Практические советы о том, что есть и чем запивать эту еду.

Baiocchi Talia. *Sherry*. Berkeley: Ten Speed Press, 2014. Превосходная книга о недооцененном стиле вина.

Oldman Mark. *Oldman's Guide to Outsmarting Wine*. London: Penguin Books, 2014. Я использую эту основательную, но краткую книгу как ежедневный справочник о том, что я пью или собираюсь выпить.

Robinson Jancis. *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: Oxford University Press, 2015. Все, что вы когда-либо хотели знать о вине и несметном количестве других вещей, о которых вы когда-либо

захотите узнать. Все в одном неприлично массивном томе. Чтобы не захламляться, лучше купить электронную книгу.

Steinberger Michael. *The Wine Savant*. New York/London: W.W. Norton & Company, 2013. Самоуверенное руководство о современных трендах и размышления о вине; ценный очиститель вкуса, освобождающий от всего наносного, что вам казалось приятным прежде.

О питье вообще

Amis Kingsley. *Everyday Drinking*. New York: Bloomsbury USA, 2008. Книга о напитках. Я всегда мечтал о том, чтобы написать подобную.

Благодарности

Я благодарен моей семье и друзьям за то, что они были подопытными кроликами, периодически мальчиками на посылках и контрабандистами, перевозившими спиртное в чемоданах ради меня. Я боготворю мою маму, которая не слишком строго пилила меня за мои пивные эскапады в юные годы (что в будущем превратилось в нечто продуктивное). В конце концов, это не была потерянная молодость – не правда ли?

Аплодисменты всем, кто выпускает в эфир шоу *The Social*, особенно Эмбер Бьюкенен, которая нашла меня, позвала на телепередачу и продюсирует большую часть моих фрагментов этого шоу и делает это с нескрываемой любовью.

Команда в газете *National Post* заслуживает благодарности за то, что редактирует мои колонки о напитках с февраля 2006 года. Бен Эррет дал мне возможность создавать колонку, и это не могло бы тянуться более десяти лет, если бы не поддержка Мэриэн Сиддики, Барри Херца и Джессики Джонсон.

Я отдаю долг благодарности моей любимой подруге (и преданному фанату светлого лагера) Чериз Бурда за терпеливое отношение к грудам неопознанных спиртных напитков и барных инструментов, которые невозможно было отмыть в посудомоечной машине, и липким барным стойкам.

Мэриан Лиззи, редактор из издательства TarcherPerigee, заслуживает того, чтобы за нее подняли бокал, ведь именно она согласилась, что мир нуждается в новом общем учебнике ежедневного пития и что именно я тот человек, который должен его написать. А затем выяснилось, что она необыкновенно тонкий, восприимчивый и отзывчивый редактор!

Эта книга, что в ваших руках, не выглядела бы и вполовину столь изящной, если бы я не раскопал и не привлек бюро иллюстраций Кейгана Маклауда, которое потом все будут усиленно искать. Он не только лучший в своем деле (гляньте, гляньте!), но также потрясающий эмси и хорошо известен фанатам рок-группы Conrad Black Sabbath.

Спасибо хорошим людям из литературного агентства The Rights Factory, я особенно благодарен моему агенту и другу, замечательному знатоку спиртного Кельвину Конгу, за то, что он был столь пылким сторонником концепции книги и приятным собеседником в баре.

Самый торжественный тост из всех произношу за здоровье чудесной Эмили Гейм – изготовительницы весьма средних коктейлей, – чье терпение и умение дегустировать безупречны.

Люди часто говорят, что ей повезло жить с человеком, который любит напитки, но на самом деле повезло-то этому парню.

Об авторе

Адам Макдауэлл – журналист и писатель, живущий в Торонто, Канада. Он пишет о напитках для главной канадской газеты National Post с 2006 года; его еженедельная колонка уже в третий раз переменила название: сейчас она называется «Приготовьте мой напиток» (Fix My Drink). Он также постоянный эксперт по алкоголю в популярном дневном шоу на североамериканском телевидении под названием The Social. Вы можете следить за его приключениями на сайте adammcdowell.com, в Твиттере или в Инстаграме по адресу: @a_mcdo.

notes

Сноски

1

В большинстве англоговорящих стран пинта по регламенту – это 20 унций. Если мера называется пинтой, то именно столько пива и должны вам налить, меньше – это мошенничество. Подозрительно маленькие стаканы – обычная уловка, особенно в Канаде. В Соединенных Штатах пинта нечасто используется как основной формат подачи пива, но если упоминается пинта, то она должна соответствовать 16 унциям. *(Примеч. автора.)*

2

«Гаторейд» (Gatorade) – знаменитый спортивный напиток-изотоник.

То есть «розовое для бро» (от *англ.* brother).

4

Полковник Мастард – персонаж фильма «Улика» (Clue; 1985), комедийного детектива, основанного на настольной игре Cluedo.

5

Перевод А. Чеботаря.

6

Перевод Е. Калашниковой.